

Rhabarber-Ziegenkäse-Tarte

Zutaten | 6 Portionen

250 g	Mehl
175 g	Parmesan, gerieben
	Salz
1 EL	Thymian, fein gehackt
150 g	kalte Butter
1	Eigelb
500 g	Ziegenfrischkäse
3	Eier
	Salz, Pfeffer
1 TL	Biozitrone-Abrieb
500 g	Rhabarber
100 g	Zucker
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitungszeit: 45 Min., Backzeit: 30 Min., Kühlzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Mehl, Parmesan, etwas Salz und den gehackten Thymian in einer Schüssel mit der kalten Butter, Eigelb und 3 EL Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Ziegenfrischkäse, Eier, etwas Salz und Pfeffer mit dem Zitronenabrieb zu einer Masse verrühren.
- Den Rhabarber waschen, putzen, schälen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- Eine Tarteform einfetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Tarteform mit dem Teig auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen den Tarteboden auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten vorbacken. Danach das Backpapier mit den Hülsenfrüchten wieder entfernen.
- Die Ziegenfrischkäse-Masse auf dem Boden verteilen und 30 Minuten im Ofen backen.
- Rhabarber mit ca. 200 ml Wasser und 80 g Zucker ca. 2 Minuten garen und anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen.
- Tarte aus dem Ofen nehmen, mit dem Rhabarber sternförmig belegen, dem restlichen Zucker bestreuen und für weitere 10 Minuten fertig backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 312 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
677 kcal	38,8 g	55,4 g	27,4 g	498 mg