



Zutaten:

Mürbeteigboden:

- 200 g Mehl
- 90 g kalte Butter
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 2 EL Wasser

Füllung:

- 1 Süßkartoffel
- 1 große Tomate
- 250g Ziegenfrischkäse
- 50g Walnüsse
- 200g Sahne
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- 1 TL Honig

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 10 + 40-50 min Backzeit

QUICHE MIT SÜSSKARTOFFEL, ZIEGENKÄSE UND THYMIAN

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken-Aufsatz verrühren. Zum Schluss mit den Händen kneten und eine glatte Kugel formen und 10min kühlen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass der Teig größer ist als die Tarte-Form. Den Teig vorsichtig in die gefettete Form legen und festdrücken. Mit einem Messer den überstehenden Teig am Rand abschneiden und mit der Gabel ein paar Löcher in den Boden pieksen.
- 3 Ein Backpapier auf den Boden geben und Linsen, Reis o.ä. darauf geben. Nun den Boden für 10 min in den Backofen geben (sogenanntes Blind Backen). Aus dem Ofen holen und das Backpapier samt Reis o.ä. entfernen.
- 4 Die Süßkartoffel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ebenso die Tomate. Die Sahne mit der Hälfte des Frischkäses verrühren, die Eier dazugeben und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Thymian würzen. Alles gut miteinander verrühren. Die Masse auf den Boden geben und die Süßkartoffelscheiben auf der Tarte verteilen, dabei gut in die Masse drücken. Die Tomaten oben drauf legen. Den Frischkäse mit einem TL auf den Tomaten in Klecksen verteilen. Die Walnüsse etwas in der Hand zerdrücken und oben drauf geben.
- 5 Für ca. 40-50min backen. Auf die noch heiße Tarte 1 TL Honig daraufgeben und erst abkühlen lassen, bevor ihr sie aus der Form nehmt.

