



Raffiniertes

Champignon-Tarte mit Emmentaler

Zutaten

für 4 Portionen

für den Teig

300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Magerquark
1 EL Öl
100 ml Milch

für den Belag

300 g Champignons
6 EL Öl
4 Eier
200 ml Milch
200 g Emmentaler
(gerieben)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Magerquark, Öl, Milch und etwas Salz einen Quark-Öl-Teig herstellen. Den Teig ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten vorbacken.

Die geputzten Champignons in Scheiben schneiden und in etwas Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Die Eier mit der Milch und dem Emmentaler verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Champignons untermischen und alles auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Die Champignontarte etwa 30 Minuten bei 175 Grad fertigbacken.

Brennwert: 3.283 kJ, 785 kcal · Zeit: 1 Stunde