

Ziegenkäse-Tarte mit Blaubeeren

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Packung (250 g) Strudelteig
1 Ziegenkäserolle (100 g)
150 g wilde Blaubeeren aus Kanada (TK)
3 Stiele Rosmarin
4 Eier (Größe M)
100 g Ziegenfrischkäse
100 ml Vollmilch
Salz, Pfeffer
100 g Baby-Spinat
100 g Walnüsse
3 EL Weißwein-Essig
3 EL Olivenöl
Olivenöl zum Bestreichen



Zubereitung:

1. Eine feuerfeste Form (1 Liter Inhalt) mit Olivenöl bestreichen. Strudelteig quer halbieren und die Form überlappend mit dem Teig auskleiden.
2. Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden. Ziegenkäse und gefrorene Blaubeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
3. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln abstreifen und fein hacken. Eier, Ziegenfrischkäse, Sahne und Rosmarin verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft: 125 °C/ Gas: Stufe 1) ca. 45 Minuten backen bis die Füllung fest und der Käse goldbraun ist.
5. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Spinat waschen und trocken schleudern. Walnüsse grob hacken. Essig und 3 Esslöffel Olivenöl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Spinat mit Dressing und Walnüssen vermengen.
6. Tarte und Salat gemeinsam servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Nährwertangaben pro Portion:

Angaben pro Person
Energie: 618,2 kcal / 2583,7 kJ
Fett: 51,9 g
Kohlenhydrate: 21,6 g
Eiweiß: 17,2 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

