

Pfifferling-Tarte



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten für die Füllung (4 Personen):

- 🍄 200g Pfifferlinge
- 🍄 50g Frühlingszwiebeln
- 🍄 1 EL Butter
- 🍄 50g Mehl
- 🍄 100ml Milch
- 🍄 50g Saure Sahne
- 🍄 2 Eier

- 🍄 etwas geriebene Muskatnuss
- 🍄 Kresse

Grundzutaten Tarteteig:

- 🍄 150g Butter
- 🍄 1 Prise Salz
- 🍄 125 ml Wasser
- 🍄 300g Mehl

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zu einer Teigkugel verkneten und diese in eine Klarsichtfolie wickeln. 30 Minuten im Kühlschrank kühlstellen.
2. Pfifferlinge kleinschneiden und gemeinsam mit den Frühlingszwiebeln und der Butter anbraten. Mehl mit Milch, Saurer Sahne und Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Eine Tarte- oder Auflaufform mit Butter einfetten. Teig auf einer mehligen Unterfläche ausrollen und in die Form geben. Den Rand mit Teig verstärken.
4. Den Teig ohne die Füllung bei 200 Grad Celsius etwa 20 Minuten backen.
5. Dann die Pfifferlinge und die Mehl-Milch Mischung auf den vorgebackenen Teig geben.
6. Die Tarte für etwa 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die Tarte noch vor dem Backen mit Parmesan bestreuen.

