

KABANOS ARTISCHOCKENTARTE MIT FETA & GETROCKNETEN TOMATEN

FÜR 4 PERSONEN

60 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten:

400 g Mürbeteig (aus dem Kühlregal)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

100 g eingelegte, getrocknete Tomaten

12 schwarze Oliven, entsteint

150 g Houdek Kabanos Klassik

400 g Artischockenherzen, abgetropft (aus dem Glas)

4 Eier, Größe M

250 g Fetakäse

200 g Sauerrahm

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und eine Tarteform (ca. 30 cm Ø) damit auskleiden. Den Teigboden mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Ca. 15-20 Min. im vorgeheizten Ofen backen bis der Rand des Mürbeteigs goldgelb ist. Die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen und den Teig nochmals etwa 3-4 Minuten backen bis er knusprig ist.
3. Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch darin dünsten lassen. Getrocknete Tomaten und Oliven grob hacken und mit der Zwiebel-Knoblauchmischung auf dem Tarteboden verteilen.
4. Die Houdek Kabanos Klassik in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die Artischockenherzen halbieren und auf den Tarteboden setzen.
5. Die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Den Fetakäse fein zerbröseln und mit dem Sauerrahm unter die Eier mengen. Die Eiermasse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Tarte geben.
6. Die Tarte für etwa 25-30 Minuten im Ofen goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen und noch warm servieren.

