

PILZ-TARTE mit buntem Feldsalat

Als Hauptgericht mit Feldsalat, als Vorspeise oder Snack

2 Personen

Teig

200 g Mehl
50 g Butterschmalz
ca. 5 EL lauwarmes Wasser
Salz

Tarte

400 g Pilze, Champignons oder Kräutersaitlinge
1 mittelgroße Zwiebel
4 kleine Cherrytomaten
5 EL Öl
Portwein
3 EL gehackte Petersilie
2 EL gehackten Thymian
200 g (Soja-)Sahne
2 Eier
Pfeffer, Salz



Schmalzteig:

Mehl, zimmerwarmes Butterschmalz, Salz und zunächst 3 EL Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verkneten, dabei nach Bedarf noch 1 bis 3 EL Wasser dazugeben. Den fertigen Teig mit den Händen noch kurz durchkneten, in Haushaltsfolie einwickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Pilz-Tarte:

Inzwischen die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Beides in einer Pfanne mit dem Öl ca. 3-4 Minuten andünsten, salzen und pfeffern, mit einem Schuss Portwein ablöschen und etwa 5 Minuten einkochen lassen. Wer keinen Wein verwenden möchte, nimmt Gemüsebrühe oder Wasser. Die Pilze aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Cherry-Tomaten klein schneiden.

Die (Soja-)Sahne mit 2 Eiern, fein gehackter Petersilie und abgezupften Thymianblättchen vermischen.

Eine Tarte- oder Springform von 24 cm Durchmesser ausfetten, den Teig mit einer Nudelrolle auf ca. 28 cm Durchmesser ausrollen, in die Backform legen und die Teigränder andrücken. Die Pilze mit der Kräuter-Sahne vermischen und alles auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Die Tomatenstückchen dekorativ in der Mitte auf die Pilzmischung legen.

Im auf 180°C vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten goldgelb backen.

Zu der Tarte passt ein bunter [Feldsalat](#) mit Radicchio und Tomaten, der in 5 Minuten zubereitet ist.

Die Tarte mit dem Salat ist ein sättigendes Hauptgericht. Man kann sie aber auch gut in 8 Stücke schneiden und als lauwarme Vorspeise oder als Snack servieren.

Tipp:

Der Schmalzteig - man kann auch Mürbeteig nehmen - ist zwar schnell in 5 Minuten hergestellt, aber wer sich die Arbeit vereinfachen will, nimmt eine Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal des Supermarktes.

Zubereitungszeit	35 Min.
Gesamtzeit:	70 Min.

vegetarisch

