

Kürbis-Tarte mit Fetakäse



Eine wahrlich köstliche Kombination!

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

Zutaten

- 1 Packung Tarte-Teig aus dem Kühlregal
- 500 g Hakkaido- Kürbis
- 200 g Crème fraîche
- 120 ml Sahne
- 3 Eier
- 200 g Feta-Käse
- 3 EL Schnittlauch-Röllchen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Kürbis entkernen und in Stücke geschnitten für ca. 20 Minuten auf einem Backblech im Ofen garen.
3. In der Zwischenzeit die Tarte-Form (24 cm Durchmesser) leicht einfetten.
4. Teig ausrollen, in die Form legen und andrücken. Überstehender Teig an den Rändern mit einem scharfen Messer abschneiden.
5. Für die Käsemasse Crème fraîche, Sahne, Eier, den zerbröselten Fetakäse und den Schnittlauch cremig rühren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die gegarten Kürbisstücke auf dem Teig verteilen und mit der Käsemasse übergießen.
8. Die Tarte für ca. 40-45 Minuten backen.
9. Anschließend sofort servieren und genießen