


Pikante Kürbistarte

etwa 12 Stück

 gelingt leicht bis 40 Min.

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
125 g weiche Butter oder
Margarine
1 TL Salz
5 EL kaltes Wasser

Belag:

50 g Kürbiskerne
1 Schalotte
700 g Hokkaido-Kürbis
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter (125 g)
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

1 Knetteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2 Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C
Heißluft: etwa 200°C

3 Belag:

Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einen Teller geben. Schalotte abziehen und würfeln. Kürbis waschen, in Spalten schneiden und Kerne entfernen. Spalten in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Kürbiswürfel hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Deckel etwa 2 Min. garen. Crème fraîche und Gustin verrühren, zum Gemüse geben, mit den Gewürzen abschmecken und Kürbiskerne unterrühren.

4 Etwa 2/3 des Knetteiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen und so an den Springformrand drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 10 Min.

5 Kürbisbelag auf dem vorgebackenen Boden verteilen, gleichmäßig verstreichen und weiterbacken.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Tarte warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie den Kürbisbelag mit 100 g geriebenen Käse, z. B. Gouda oder 125 g geräuchertem klein geschnittenen Forellenfilet.
- Verwenden Sie anderen Kürbis, z. B. Muskatkürbis, benötigen Sie etwa 1 kg; dieser muss geschält werden.

