

# Kräuter-Mascarpone-Tarte

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

125 g Weizenmehl (Type 550)	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Muskat
60 g kalte Butter	1 Ei (Größe L)	1 Eigelb

### Für die Mascarponecreme:

30 g gemischte Frühlings-Kräuter	Salz	250 g Mascarpone
2 Eigelb (Größe L)	2 Eier (Größe L)	1 TL Bio-Zitronenschale

### Für den Belag:

1 Bund Radieschen	2 Möhren	1 Bund Lauchzwiebeln
Kokosöl	Meersalz	2 TL Bio-Zitronenschale
2 TL Zitronensaft	2 TL Agavensirup	frischer Kerbel

Löwenzahn

### außerdem:

Backpapier	Hülsenfrüchte
------------	---------------

Für den Teig Mehl, Salz und Muskat in eine Schüssel geben.

Die Butter in Stückchen hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder mit Händen rasch zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Zum Schluss das Ei dazugeben und kurz weiterkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 15 Minuten kühlen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Die Tarteform einfetten. Den Teig auf wenig Mehl gleichmäßig dünn ausrollen. Die Form damit auskleiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Teig mit einem Stück Backpapier belegen, Hülsenfrüchte zum Bildbacken auffüllen. Den Boden ca. 10 Minuten „blind“ vorbacken.

Die Form auf ein Kuchengitter setzen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

Den leicht vorgebackenen Teig mit verquirltem Eigelb einstreichen. Bei gleicher Backtemperatur weitere 10 Minuten goldgelb backen.

In der Zwischenzeit für die Mascarponecreme Kräuter verlesen, abspülen, trockenschütteln. Kräuter, 1 großzügige Prise Salz, Mascarpone, Eigelbe, Eier und Zitronenschale zu einer Creme mixen.

Die Mascarponecreme auf den vorgebackenen Tarteboden füllen. Weitere 25-30 Minuten bei gleicher Temperatur fertig backen.

Währenddessen das Gemüse putzen, waschen und abtropfen lassen. Radieschen evtl. halbieren, Möhren in Stifte schneiden. Lauchzwiebeln in gleichmäßige Stücke schneiden.

In einer Pfanne etwas Kokosöl erhitzen.

Möhren, Radieschen und Lauchzwiebeln im heißen Öl unter Wenden mit noch leichtem Biss dünsten.

Das Gemüse mit Meersalz, Zitronenschale, Zitronensaft und Agavensirup abschmecken und durchschwenken.

Die Tarte aus dem Backofen nehmen und dekorativ mit dem gedünsteten Gemüse belegen.

Nach Belieben mit frischem Kerbel und Löwenzahn garniert anrichten.

Theresa Baumgärtner am 15. April 2019