

Pikante Trauben-Tarte

Für 4 Portionen:

| | | |
|---------------------------|-------------------------------|---------------|
| 150 g Tiefkühlblätterteig | 50 g Walnüsse | 500 g Trauben |
| 100 g weicher Schafskäse | 2 Eier | 125 g Schmand |
| Muskat | 1/2 Tl eingel. grüner Pfeffer | |

Blätterteig etwa 10 Minuten antauen lassen. Auf einer gemehlten Unterlage ausrollen, in eine gefettete Quiche- oder Kuchenform legen, den Rand hochdrücken.

Die gehackten Walnüsse gleichmäßig auf den Teigboden streuen.

Die Trauben gut waschen, die größeren Beeren halbieren, eventuell entkernen und auf dem Boden verteilen.

Den Schmant und die Eier verquirlen, mit Salz, etwas Muskat und gehacktem grünen Pfeffer abschmecken, den Käse in kleinen Stücken darunter geben, die Mischung darüber schöpfen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene bei 200 Grad - möglichst Unterhitze - etwa 30 bis 35 Minuten backen.

Tipps:

Praktisch sind kernlose Trauben, die es aber nicht immer gibt: Sie können Sie im Ganzen auf dem Boden verteilen.

Die Nüsse immer direkt auf den Teig geben, damit die Eier-Schmant-Käse-Mischung nicht zu stark feuchtet.

Gehackte Haselnüsse sind ein Ersatz für Walnüsse. Beide machen sich gut auf dem Belag.

Damit der Teigboden gelingt: Den Herd vorheizen und die Form auf die unterste Schiene setzen. Möglichst mit separater Unterhitze backen, keinesfalls mit Umluft oder Heißluft.

Sie können für den Boden auch einen Quark-Öl-Teig zubereiten (150 g Mehl plus 1/2 Päckchen Backpulver, dazu 75 g Magerquark, je 4 El Milch und Öl).

Exklusiv, exotisch, fix: Ein Salat aus kernlosen Trauben, Walnüssen und in feinen Scheiben geschnittenen getrockneten Datteln. Erst kurz vor dem Anrichten zuckern und mit etwas Zitrone oder Limette marinieren, eventuell etwas Rum dazugeben.

test September 2001