Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

Kürbis-Tarte

Für 4 Personen

Zutaten:

Für Mürbteig:

200 g	Mehl
100 g	Butter
1	Ei
	Muskart, Salz
	Fett für die Form

Für den Belag:

1 Kg	Muskat-Kürbis (ergibt ca. 8oo g)
200 ml	Milch
2 Tl	geriebenen Salbei
	Salz, Pfeffer
100 g	Schlagsahne
3	Eier
150 g	Gorgonzola
50 g	geriebener Parmesan
50 g	Butter

Zubereitung:

- Teig herstellen und 30 min. kühl stellen,
- Ofen auf 200 Grad vor heizen, Blech oder Form fetten, Teig ausrollen,
- Boden bei 200 Grad 10 min. backen,
- Kürbis in Spalten teilen, entkernen und schälen,
- 500g Fruchtfleisch in Scheiben schneiden, den Rest in 2 cm große Würfel schneiden,
- Kürbis-Würfel in Milch geben, Salbei, Salz und Pfeffer zugeben und
- 20 min. köcheln lassen, dann Sahne unter rühren,
- Masse pürieren, Ei verquirlen und vorsichtig unter rühren, ab schmecken,
- Tarte mit Kürbisscheiben belegen, Gorgonzola zerbröseln und darauf streuen, Kürbispüree darüber gießen und mit Parmesan und
- Butterflocken bestreuen,
- Bei 175 Grad etwa 35 min. backen

Guten Appetit wünscht Ihnen die Gärtnerei Neiteler!!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de