

Feine Blätterteig-Gemüse-Tarte mit Brie Käse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, für jeden Tag, da bleibt nichts über!

Zutaten

- 250 g Blätterteig, rund ausgerollt aus dem Supermarkt
- Tarte-Form, 28 cm Durchmesser)
- **Für den Guss:**
- 250 g Schmand oder Crème fraiche
- 2 ganze Eier
- 150 g Brie Käse
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- **Für die Auflage:**
- Ca. 600 g frisches, buntes Gemüse z.B.
- 100 g Broccoli oder Blumenkohl in gleichmäßigen Röschen
- 100 g junger Frühlingslauch in 3 cm langen Stücken
- 100 g Spargel, schräg, dünn in 3 cm langen Stücken
- 1 kleine Zucchini in Scheiben
- 100 g entkernte, geviertelte Tomaten
- 100 g Steinchampignons, geviertelt.
- 2 El frischen, gehackten Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen: Schmand oder Crème Fraiche mit den Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss würzen.

Schritt2

Den Brie Käse in Scheiben schneiden. Das Gemüse waschen, putzen und in Röschen oder Stücke schneiden.

Schritt3

Den Teig auslegen und in eine Tarte-Form drücken, mehrfach mit einer Gabel einstechen, in dem auf 200° C vorgeheizten Backofen ca. 10 min. „blind“ vorbacken.

Schritt4

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und dekorativ, nach dem Farbenspiel, mit den Gemüse belegen, die Kräuter darüber streuen.

Schritt5

Den Guss darüber verteilen und für weitere 20 min. bei 200° C backen.

Schritt6

Den Brikäse „sternförmig“, gleichmäßig verteilen und für weitere 10 min. zu Ende backen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Aus der Tarteform nehmen und auf einem Holzbrett oder Tortenplatte portioniert zu Tisch geben.

Schritt9

Gern reiche ich dazu noch einen herzhaften Kräuter Dipp.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** blätterteig, fleischlos, Tarte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feiner-blaetterteig-gemuese-tarte-mit-briekaese/>