

# 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/>