Porreetarte mit Grillwurst

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	150 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Eier	4 St.
Salz	
Wasser	50 ml
Lauch	2 St.
Rostbratwürste	400 g
Crème fraîche	200 g
Pfeffer, schwarz	
Currypulver	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 130 g kalte Butter in ca. 2 cm große Stücke würfeln. In einer Schüssel Butter, Mehl, 1 Ei, Salz und Wasser vermengen und mit den Händen zu einem Teig kneten.

2. Auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig ca. 2 mm dünn ausrollen und in eine flache, gebutterte Kuchenform legen. Teig am Boden und Rand festdrücken, Rand mit einem Messer begradigen und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Teig mit Backpapier belegen und trockene Hülsenfrüchte (Erbsen o. Ä.) zum Beschweren darauf verteilen. Für ca. 15 Min. goldgelb backen. Anschließend das Backpapier und die Erbsen wieder entfernen.

3. Inzwischen Porree längs vierteln, unter fließendem Wasser waschen, Wurzelenden entfernen und anschließend in Streifen schneiden. Bratwurst in kleine Würfel schneiden.

4. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Wurststücke darin ca. 2–3 Min. anbraten. Porree zugeben und ca. 2–3 Min. mitdünsten.

5. In einer Schüssel Crème fraîche und 3 Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Crème-fraîche-Mischung unter die Porreemasse heben.

6. Die Porree-Wurst-Mischung auf dem gebackenen Mürbeteigboden verteilen und für ca. 35–45 Min. backen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und Porreetarte mit Grillwurst servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Schmeckt warm, aber auch kalt. Am nächsten Tag sogar noch besser. Alternativ

lässt sich der Mürbeteig durch fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal ersetzen. Dieser muss nicht vorgebacken werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	263 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g