

GSCHWELLI-QUARK-TARTE



3-mal täglich Milch
1 Portion = 40 g Hartkäse



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für 4-6 Personen

1 Blech von 28 cm Ø

Butter oder Backpapier für das Blech

1 rund ausgewallter Vollkornkuchenteig, ca. 270 g

Belag:

3-4 Gschwellti, ca. 400 g, geschält, klein gewürfelt

75 g entsteinte grüne Oliven, in Ringe geschnitten

2 EL fein gehackte glattblättrige Petersilie

1 EL Thymianblättchen

½ Zwiebel, fein gehackt

Guss:

250 g Quark

3 Eier

1 dl Milch

100 g Gruyère AOC, gerieben

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Petersilie und Thymian zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Teig im bebutterten Blech auslegen. Teigboden mit einer Gabel einstechen.

2 Belag: Alle Zutaten mischen, auf dem Teigboden verteilen.

3 Guss: Alle Zutaten verrühren, darübergiessen. Tarte in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen, garnieren.

Mit einem gemischten Salat servieren.