

STERNEN-TARTE



Käse. Aus bester
Schweizer Milch.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

400 g Pizzateig

100 g Crème fraîche

30 g Sbrinz AOC, gerieben

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprika

1-2 EL grob gehackte Petersilie

6-8 Rohschinkenranchen



ZUBEREITUNG

1 Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Einen möglichst grossen Stern ausschneiden. Aussenkante mit Wasser bepinseln. Teigreste zu dünnen Rollen formen, jeweils zwei Rollen spiralförmig miteinander verdrehen. Als Rand auf die Aussenkante des Sternes drücken.

2 Tarte mit Crème fraîche bestreichen, Sbrinz darüberstreuen, würzen, Petersilie darüberstreuen.

3 In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.

4 Tarte leicht auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Rohschinken belegen.

Tarte zum Apéro oder mit einem Salat als Hauptgericht servieren.