

# Das Rezept

## Sternen-Tarte



### Für 4 Personen

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 Rohschinken-  
tranchen

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. Tarte mit Crème fraîche bestreichen, Sbrinz darüberstreuen, würzen, Petersilie darüberstreuen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen. Tarte leicht auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Rohschinken belegen. Tarte zum Apéro oder mit einem Salat als Hauptgericht servieren.

**swissmilk**

Weitere 5000 Rezepte unter  
[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)