



ZIEGENFRISCHKÄSE-TARTE MIT RAHMKOHLRABI



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

400 g Dinkelmehl

200 g Butter, weich

2 Ei(er)

3 EL Apfelessig

Salz

Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

400 g Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier

4 Ei(er)

50 g Noilly Prat/Wermut trocken

30 g Orangensaft

2 g Orangenschale, fein gerieben

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

60 g Baumnüsse, grob gehackt

FÜR DEN RAHMKOHLRABI

400 g

500 g Kohlrabi, geschält

80 g Butter

250 ml Weisswein

Salz

Weisser Pfeffer, frisch gemahlen

50 g Schnittlauch, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig Mehl mit Butter, Ei, Apfelessig, Salz und Muskat zu einem zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten ausser den Walnüssen gut mixen.
4. Die Creme auf den Tarteboden giessen, mit den Walnüssen bestreuen und bei 180° ca. 20 min. backen.
5. Für den Rahmkohlrabi das Gemüse in Butter anschwitzen mit Weißwein ablöschen. Etwas reduzieren und weich kochen.
6. Mit QimiQ Saucenbasis aufgiessen und würzen.
7. Rahmkohlrabi mit Ziegenfrischkäse Tarte auf den Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Tipp: Als Garnitur empfehlen wir eine Rote Rüben-Scheibe und Orangenfilets.