



ZIEGENFRISCHKÄSETARTE 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 MÜRBEIG

400 g Dinkelmehl

200 g Butter, weich

2 Ei(er)

3 EL Apfelessig

Salz

Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Sahne-Basis

400 g Ziegenfrischkäse

4 Ei(er)

50 g Noilly Prat/Wermut trocken

30 g Orangensaft

2 g Orangenschale, fein gerieben

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

60 g Walnüsse, grob gehackt

FÜR DEN RAHMKOHLRABI

400 g QimiQ Sahne-Basis

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 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 Sahne-Basis 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.