

ZUTATEN:

- 1 Rolle Blätterteig
- 800 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge)
- 800 g Sauerrahm
- 8 Eier
- 1 EL Maizena (Maisstärke)
- Salz, Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft

Pilztarte

ZUBEREITUNG:

Eine Tarte- oder Springform mit dem Blätterteig auslegen, dabei den Rand etwas hochziehen.

Die Pilze putzen, klein schneiden und in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anbraten. Anschließend vom Herd nehmen, abkühlen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

In einer großen Schüssel die Eier mit dem Sauerrahm und Maizena glatt rühren. Die abgekühlten Pilze unterheben und die Masse nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Mischung auf den Blätterteig geben und gleichmäßig verteilen. Die Tarte auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen, bis die Oberfläche fest und leicht goldbraun ist.

Danach aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und warm servieren.



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam