

Kräutertarte mit Balsamico (für 12 Personen)

auch kalt lecker / Zubereitungszeit: ca. 75 Min. plus 90 Min. Kühl- und Backzeit

250 g Magerquark, 250 g Mehl, 250 g kalte Butter, Salz, 50 g Schinken, 3 Bund glatte Petersilie, 3 Bund Schnittlauch, 4 Zweige Salbei, 1 Zweig Estragon, 2 Zweige Thymian, 1 Bund Basilikum, 3 EL geriebener Parmesan, 300 ml entrahmte Milch, 3 Eier, 1 TL Senf, schwarzer Pfeffer, 8 TL guter Balsamico-Essig

Quark, Mehl, Butter und 1 TL Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Schinken würfeln. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen

Teig auf Blechgröße ausrollen. Blech kalt abspülen, Teig darauf legen und einen Rand hochziehen. Den Parmesan auf den Teig streuen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen

Milch, Eier und Senf verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter fein hacken und mit dem Schinken mischen. Kräuter und Schinken auf dem Teigboden verteilen, die Eiermilch darauf gießen. Die Tarte im Ofen ca. 30 Min. backen

Vor dem Servieren jeweils 1 TL Balsamico über die Tartestücke träufeln

pro Person: 293 kcal / 1.231 kJ / 9,8 g Eiweiß / 20,5 g Fett / 17,4 g Kohlenhydrate