



Shiitake-Tarte

Für 4 Portionen

| | |
|--------------|---|
| 1 | Blätterteig (rund oder rechteckig ausgewallt) |
| 150 g | Frischkäse mit Kräuter & Knoblauch |
| 1 EL | Wasser |
| 250 g | Shiitake Pilze, je nach Grösse halbiert oder in Scheiben |
| 4 | Zweiglein Salbei, in Streifen geschnitten |
| 1 EL | Rapsöl |
| ¼ TL | Salz |
| wenig | Pfeffer |

Alternative: Flammkuchenteig

Und so wirds gemacht:

Tarte: Teig entrollen, auf ein Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel dicht einstechen. Ringsum einen Rand von ca. 1 cm hereinklappen und leicht andrücken. Frischkäse und Wasser verrühren und den Teig damit bestreichen.

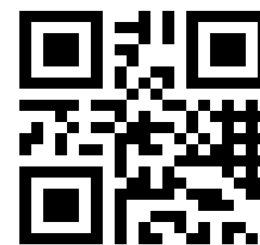
Pilze, Salbei und Rapsöl mischen, würzen und auf dem Frischkäse verteilen.

Backen: ca. 20min auf der untersten Rille des auf 220 Grad (Ober- & Unterhitze) vorgeheizten Ofens.

Mit Flammkuchenteig: ca. 10min auf der untersten Rille des auf 240 Grad (Ober- & Unterhitze) vorgeheizten Ofens. Bon appétit.



vegetarisch



pilzland.ch

info@pilzland.ch