



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