

Tarte au fromage



Käsekuchen herzhaft

250 g de pâte brisée
500 g de crème fraîche
500 g de fromage blanc
100 g de pignons de pin
100 g de pistaches
4 œufs
1 c. à c. de sel
poivre, noix de muscade

250 g herzhafter Mübeteig
500 g Creme fraiche
500 g Magerquark
100 g Pinienkerne
100 g Pistazien
4 Eier
1 TL Salz,
Pfeffer, Muskatnuß

Préchauffez le four à 200°C.
Pétrissez la pâte brisée, garnissez-en un moule à tarte beurré d'env. 26 cm de diamètre. Piquez le fond. Enfournez et laissez cuire pendant 10 min. Enlevez du four.
Dorez les pignons et les pistaches dans une poêle antiadhésive.
Fouettez dans une jatte les œufs avec le sel, poivre et une pincée de noix de muscade, ajoutez la crème fraîche, le fromage blanc et $\frac{2}{3}$ de pignons/pistaches.
Versez cette mélange sur la pâte, lissez la surface et enfournez.
Laissez cuire pendant 35 mn.
Parsemez avec le reste des pignons/pistaches et laissez refroidir.

Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor.
Kneten Sie den Mübeteig nach der Kühlphase noch einmal gut durch, legen ihn in einer gebutterten Tarte Form aus (Ø 26 cm) und stechen Sie ihn mit einer Gabel an. 10 Minuten vorbacken. Herausnehmen.
Rösten Sie die Pinienkerne und Pistazien in einer beschichteten Pfanne leicht an.
Verschlagen Sie in einer Schüssel die Eier mit Salz, Pfeffer und einer Prise gemahlener Muskatnuss, geben Sie Crème fraiche, Quark und $\frac{2}{3}$ der Nüsse hinzu.
Gießen Sie diese Masse auf den Teig, glätten Sie die Oberfläche und geben die Tarte wieder in den Backofen. Backen Sie sie 35 Minuten.
Überstreuen Sie die Tarte mit dem Rest der Nüsse und lassen Sie sie auskühlen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuchs!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

