



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW10 | 2020

Sauerkraut Fenchel Tarte

Zutaten

(4 Portionen)

- 500g Sauerkraut
- 250g Fenchel
- 200g Weizenmehl
- 175g Frischkäse
- 1 rote Zwiebel
- 75g Bergkäse
- 100ml Milch
- 75g Butter
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Räuchertofu

Zubereitung

½ TL Salz mit Mehl in einer Schüssel mischen. Mit 100g Frischkäse, Butter und 1 Ei zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung die Fenchelknolle putzen, das zarte Grün fein hacken und beiseite legen. Fenchel ohne den harten Strunk in feine Scheiben hobeln. Zwiebel ebenfalls in feine Ringe hobeln. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, gut ausdrücken und mit Fenchel und Zwiebeln mischen. Bergkäse raspeln.

75g Frischkäse mit Milch, 3 Eiern und Fenchelgrün in einer Schüssel verrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Sauerkraut und Käse untermischen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (32 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete Tarte-Form (am besten mit herausnehmbarem Boden, 28 cm Ø) legen, rundum leicht andrücken und die Sauerkrautmischung auf dem Teig verteilen. im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf dem Rost auf der untersten Schiene 45–50 Minuten backen. Tarte 15 Minuten abkühlen lassen und mit fein gefülfeltem Räuchertofu belegen.