

# Kürbiskern-Drei-Käse-Tarte

## Zutaten für den Mürbeteig:

- 250 g Kürbiskernmehl
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 Messerspitze Salz

## Zutaten für die Füllung:

- 150 g Emmentaler
- 50 g Schafskäse (Feta)
- 30 g Gorgonzola
- 200 g Crème fraîche
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- Speckwürfelchen, wer das mag
- 150 g Radicchio oder Friséesalat
- 1 Knoblauchzehe
- frisch gemahlener Pfeffer, Salz nach Belieben

## Zubereitung für 12 Stücke:

- Aus Kürbiskernmehl, Butter und Ei einen Mürbeteig kneten
- Den etwas bröseligen Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank ca. 30 min. kühlen
- Backofen auf 180 ° C vorheizen
- Den Mürbeteig in die eingefettete Tarteform drücken, an den Rändern etwas hochziehen
- Teig 10 min bei 180 °C vorbacken

## ...in der Zwischenzeit die Füllung für die Tarte herstellen:

- Den Emmentaler reiben, Schafskäse und Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.

- *Radicchio oder Friséesalat vom Strunk befreien und in feine Streifen (ca. 5 cm Länge) schneiden*
- *Die Zwiebel und wahlweise einige Speckwürfelchen in der Pfanne anbraten und die Knoblauchzehe pressen*
- *In einer Schüssel 2 Eier mit der Crème fraîche vermischen, den Emmentaler und Schafskäse sowie Zwiebel, Speck und Knoblauch zugeben*
- *Mit Pfeffer und Salz abschmecken*
- *Salatblätter untermengen*
- *Die Masse auf den Teig geben*
- *Abschließend die Gorgonzola-Würfel gleichmäßig auf der Tarte verteilen und 30-40 min bei 180 °C backen, bis der Käse auf der Oberfläche schön braun ist*