

Butternut-Kürbis-Tartelette

Rezept von Mario Kalweit

(für vier Personen)

Sie benötigen

Tartelette-Förmchen

Zutaten für den Tarte-Teig (Mürbeteig)

300 g Mehl

150 g Butter

50 g gehackte Kürbiskerne

4 EL Kürbiskernöl

1 Ei

etwas Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, eine Mulde in das Mehl drücken, in diese die weiche gewürfelte Butter und die gehackten Kürbiskerne geben. Die Butter mit den Gewürzen abstäuben, mit einem Löffel das Kürbiskernöl über die Butter träufeln und zum Schluss das Ei in die Butter geben. Das Mehl nach und nach in die Butter einarbeiten. Den Teig dann zügig zusammenkneten, damit er schön geschmeidig wird. Sollte der Teig noch etwas brüchig sein, sollte noch etwas Wasser eingearbeitet werden. Den Teig in Folie schlagen und eine Stunde kühl stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, eine Scheibe abschneiden, dünn ausrollen und in ein gebuttertes und mit Mehl ausgestreutes Tartelette-Förmchen legen. Gut in die Form einarbeiten und den Teig mit einer Gabel einstechen. Bei 160 Grad im Ofen zehn Minuten vorbacken.

Zutaten für die Kürbis-Zwiebelfüllung

150 g rote Zwiebeln (in feine Streifen geschnitten)

150 g Butternusskürbis (grob gerieben)

50 g Speck (fein gewürfelt)

etwas Rohrzucker

200 ml Apfelsaft

20 ml Apfelessig

etwas Salz, Pfeffer

3 Eier (verquirlt)

100 g geriebener Gouda

Zubereitung

Den Speck in einer Pfanne kross auslassen. Die roten Zwiebeln und den geriebenen Kürbis dazugeben und drei bis vier Minuten schmoren. Die Masse mit dem Rohrzucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit dem Apfelsaft und Apfelessig ablöschen, würzen und einkochen, bis der Fond verkocht ist. Die Masse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier unterarbeiten und in die vorgebackenen Tartelettes füllen. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen und 12 bis 14 Minuten im Ofen bei 160 Grad backen.