



Erbsentarte mit Gorgonzola

für 4 Personen

Teig:

200 g Mehl
1 Ei
100 g Butterwürfeln
1 Prise Salz

mit
und
eiskalt sowie
zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen.
In Alufolie packen und eingepackt 30 min im Kühlschrank
ruhen lassen.

Belag:

3 Schalotten
1 EL Olivenöl
300 g Erbsen

abziehen und feinst würfeln. In
weich dünsten.
frisch, oder TK-Ware in kochendem Salzwasser 4 min
blanchieren, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

250 g Sahnegorgonzola
250 g Crème fraîche
3 Eiern

mit
sowie
im Mixer pürieren. Die Erbsen und die Schalotten unter die
Eiermasse heben. Mit
abschmecken.

Salz + Cayennepfeffer

Butter

Eine Springform (26 cm) mit
ausfetten, den Teig ausrollen und in die Form legen. Einen Rand
von 3 cm Höhe formen. Die Erbsenmischung darauf verteilen
und die Tarte bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 35 min
backen. Warm servieren

