

Paprika-Tarte auf krossem Mürbeteig

© Marianne Brendel

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
Salz
3 Eier
100 g kalte Butter
3 rote Paprika
1 Pepperoni
200 g Schinkenspeck
Butter für die Form
1 EL Senf
1 TL Estragon
200 g Kräuter-Frischkäse
300 g Creme fraiche
Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver edelsüß
etwas Zitronensaft
Petersilie zum Dekorieren

Zubereitung

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Eine Mulde ins Mehl drücken, Salz, 1 Ei und Butter in Flöckchen hineingeben. Alles bröselig hacken. Rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Paprika putzen, waschen, ½ cm groß würfeln. Pepperoni längs aufschneiden, putzen, entkernen, waschen, in dünne Streifen schneiden. Schinkenspeck würfeln.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in der Größe einer Tarte- oder Pizza-Form (28 cm) ausrollen. Form ausfetten, mit Teig auslegen, dabei einen Rad formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, im Ofen bei 200 Grad 5 Minuten vorbacken.

Übrige Eier mit Senf und Estragon verrühren, Frischkäse und Creme fraiche unter die Eier ziehen. Pepperonistreifen, Schinkenspeckwürfel und Paprikawürfel unterheben. Masse mit Pfeffer, Paprikapulver, Salz und Zitronensaft würzen.

Masse auf den Teig streichen. Im Ofen auf unterster Schiene bei 200 Grad 45 Minuten backen. Mit Petersilie dekorieren.

