

Hack-Porree-Tarte für 10 Personen



Teig:

200 g Mehl,
100 g Margarine,
1 Ei
1 Prise Salz

und
zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in eine gefettete Springform gleichmäßig
verteilen und einen leichten Rand formen.

Den Teig bei 200 Grad ca. 8 Min. vorbacken und wieder raus nehmen.

Füllung:

500g Stangen Porree
1 El. Margarine
400 g Hack
Salz & Pfeffer
etwas Currypulver
100g Zwiebeln

putzen und in Ringe schneiden.

in einer Pfanne erhitzen und
krümelig darin anbraten. Mit

sowie
würzen

in Würfel schneiden. Mit dem Porree zusammen zum Hack geben
und ca. 10 Min. dünsten und alles auf dem Tarteboden verteilen.

Guss:

2 Becher Schmand,
2 Eier
Salz & Pfeffer
Paprikapulver
etwas Paniermehl

und
miteinander verrühren und gleichmäßig über
die Hack-Porree-Masse verteilen.

200 g Käse, gerieben

darüber streuen.

Die Tarte bei 200 Grad ca. 20 - 30 Min. backen,
bis der Käse leicht braun wird.