

Gestürzte Tarte mit Corni di bue

Teig

180 g	Weissmehl
2 ½ EL	Pinienkerne, fein gehackt, geröstet, ausgekühlt
½ TL	Salz
50 g	Butter, flüssig, ausgekühlt
3 EL	kalt Wasser
3 EL	kalter Weisswein

Belag

4 EL	Zucker
2 EL	Weisswein
½ EL	Butter
4	kleine Schalotten, in feinen Schnitzen
2	Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
750 g	farbige Corni di bue (Hornpeperoni) oder Peperoni, in ca. 5 mm breiten Ringen, entkernt
1 TL	Salz
Pfeffer	aus der Mühle
100 g	Halbhartkäse, fein gerieben

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 35 Minuten

Kühl stellen ca. 30 Min.

Backen ca. 20 Min.

Für ein Backblech (ca. 28 cm) mit Backpapier belegt

Teig: Mehl, Pinienkerne und Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Wasser und Wein verrühren, auf einmal dazugießen, mit einer Kelle zu einem festen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Belag: Zucker und Wein in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Karamell entsteht, Pfanne von der Platte nehmen. Butter unter Rühren begeben. Schalotten, Knoblauch und Corni di bue begeben, würzen. Zugedeckt ca. 3 Min. köcheln, offen ca. 2 Min. weiterköcheln, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Gemüse in das vorbereitete Blech verteilen. Käse auf dem Gemüse verteilen. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm) auswallen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, aufs Blech legen. Teigrand zwischen Gemüse und Blechrand drücken.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. stehen lassen, noch heiss auf eine Platte stürzen, warm servieren.

Tipp: statt selbst gemachten einen ausgewählten Kuchenteig verwenden.

Ruth Wagner

