



Chicorée-Gruyère-Tarte

Man nehme für 8-12 Portionen:

170 g Butter	125 g in Stücke schneiden für den Teig, der Rest ist zum Braten
250 g Dinkelvollkornmehl	
2 Eier	
3-4 Chicorée-Stauden	längs vierteln
75 g durchwachsenen Speck	würfeln
1 Schalotte	halbieren, pellen, würfeln
1 Knoblauchzehe	halbieren, pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
150 g Frischkäse	
150 g saure Sahne	
150 g Gruyère	reiben
1 Bund glatte Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
Zucker	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
außerdem:	Backofen vorheizen auf 180° OUH

- Aus den Butterstücken, dem Dinkelmehl, 1 Ei und einem gestrichenen TL Salz einen Mürbeteig kneten und 30 Minuten kaltstellen.
- In einer großen Pfanne den Speck in etwas Butter auslassen. Schalotte und Knoblauch zugeben und andünsten. Die Mischung in ein Schälchen geben und beiseitestellen.
- Den Teig ausrollen. Mit Hilfe der Tarteform eine runde Platte für den Boden ausschneiden und diese in die Form legen. Restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und den Rand daraus formen. 15 Minuten vorbacken.
- In der Pfanne jetzt die restliche Butter erhitzen und den Chicorée darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Pfanne vom Herd nehmen.
- Frischkäse, Saure Sahne, das zweite Ei und den Gruyère verrühren. Speckmischung unterrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Wenn der Boden fertig vorgebacken ist, die Hälfte der Käsemischung und dann den Chicorée darauf verteilen. Die restliche Käsemischung darüber geben und die Tarte 30-40 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen ein kleiner Salat und ein trockener Weißwein.

Quelle: *

Rezept erstellt: 16.02.2026