

## Aufgetischt



### Kürbis-Tarte

#### Zutaten:

##### Belag

Muskatkürbis  
brauner Zucker, Olivenöl, Muskat, Pfeffer und Kräutersalz

##### Würzsoße:

roter Zwiebel, gelber Paprika, Paradeiser, Champignons, Kürbis  
Salz, Pfeffer, Kräuter (Oregano, Basilikum, Lavendel)

##### Teig:

100 g Topfen  
100 g Butter  
100 g glattes Mehl  
Salz

Boden der Tortenform mit Olivenöl bestreichen und etwas Zucker bestreuen.  
Kürbis in ca. 5mm starke Scheiben schneiden, Dachziegelförmig auf dem Tortenboden anordnen und mit Muskat, Pfeffer und Kräutersalz würzen. Bei 190°C für 15 min backen.

Die Zutaten für die Würzsoße in Olivenöl anschwitzen, pikant würzen und weich dünsten.  
Anschließend auf den warmen Kürbisbelag in der Tortenform verteilen und auskühlen lassen.

Die Zutaten für den Teig verkneten und eine halbe Stunde kaltstellen. Danach den Teig in der Größe der Tortenform ausrollen. Auf den ausgekühlten Belag legen, leicht andrücken und mit einer Gabel einstecken.

Für 10 min bei 190°C backen. Tarte aus dem Backrohr nehmen und stürzen.