



Geschmackswertung 

Die letzten Asia-Salate vom Winter wurden heute zu einer leckeren Tart.

Arbeitszeit: 30 Min / Koch-/Backzeit: 40 Min/ Schwierigkeitsgrad: einfach

## Zutaten

Für den Teig:

- 175g Mehl
- 90g Butter
- 100g frisch geriebener Parmigiano Reggiano oder ähnlicher Hartkäse
- 1 Ei
- gemörserte Fenchelsamen
- Meersalz

Für die Füllung:

- Olivenöl
- 1-2 große Zwiebeln
- 2-3 frische Lorbeerblätter
- 500g Asia-Salate
- 1 Stange Zitronengras
- 200g frisch geriebener Parmigiano Reggiano oder ähnlicher Hartkäse
- 5 Eier
- 250ml Sahne
- Meersalz



## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine mit dem Messer zusammen hacken und anschließend zu einer Teigkugel kneten. Im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Küchenmaschine Zitronengras und Parmesan zerkleinern und dann mit den Eiern, der Sahne und etwas Salz verrühren.

Die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und mit dem Lorbeer in Olivenöl glasig schwitzen. Die Asia-Salate bei großen Blättern etwas kleiner schneiden oder gleich in die Pfanne geben und darin zusammenfallen lassen.

Den Backofen auf 180° (Umluft mit Unterhitze) vorheizen.

Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen und in eine Quicheform legen. Die Ränder mit dem Messer glatt schneiden. Die Reste wieder ausrollen und mit dem Messer daraus Blätter oder andere Deko schneiden.

Die grüne Füllung auf dem Teig in der Form verteilen (Lorbeer entfernen). Die flüssige Füllung darüber gießen. Dekoteig darauf verteilen und dann für 30-40 Minuten backen. Dazu passt sehr gut ein frischer Salat.

Guten Appetit!