

Kochen

Mira Maurer

Montag, 23.10.2023

Kürbistarte mit Curry-Dattel-Dip

Für 8 Stücke

Zutaten für den Teig

250 g Weizenmehl (Type 550)
0,5 TL Backpulver
etwas Salz
100 g Butter, zimmerwarm
80 ml Wasser, kalt, ca.

Für den Curry-Dattel-Dip

1 Knoblauchzehe
100 g Datteln, entkernt
6 Stiele Petersilie
200 g Frischkäse
150 g Schmand
etwas Zitronensaft
2 TL Currypulver
etwas Cayennepfeffer
etwas Salz

Für den Belag

6 Eier (Größe M)
300 g Schlagsahne
80 g Bergkäse oder Gouda
etwas Pfeffer
etwas Salz
2 Stangen Lauch
1 Hokkaidokürbis (ca. 800 g)

Außerdem

Tarte- oder Springform (Ø 26 cm)
Hülsenfrüchte zum Blindbacken



Zubereitung:

1. **Für den Teig** Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Butter in Flocken und Wasser zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken und abgedeckt etwa 1 Stunde kaltstellen.
3. Inzwischen **für den Dattel-Curry-Dip** Knoblauch abziehen und fein hacken oder durchpressen. Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein hacken. Datteln fein würfeln.
4. Frischkäse und Schmand in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Zitronensaft, Curry, Cayennepfeffer und 1 Prise Salz würzen. Knoblauch, Petersilie und Datteln unterrühren. Abgedeckt beiseitestellen.
5. **Für den Belag** reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Lauch putzen, der Länge nach halbieren und in einzelne Blätter teilen. Die Lauchblätter darin 2 Minuten kochen, abgießen, im kalten Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Lauchblätter zwischen 2 Geschirrtüchern trocknen.
6. Kürbis halbieren und das weiche Innere mit den Kernen entfernen. Ungeschälten Kürbis auf einem scharfen Gemüsehobel in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch und Kürbis beiseitestellen.

7. **Für den Belag** 1 Ei trennen, Eiweiß beiseitestellen. Eigelb, restliche Eier, Sahne und Käse in einer großen Schüssel verrühren und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.

8. **Eine Tarte- oder Springform** (Ø 26 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. **Teig** auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen 2 Bögen Backpapier rund (Ø 32 cm) ausrollen. Teig in die vorbereitete Form legen und dabei einen Rand formen. Boden in der Form mit einer Gabel mehrfach einstechen.

9. Teig mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und im Ofen, bei 170 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene 10 Minuten blindbacken.

10. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Teigboden mit Eiweiß bestreichen und auf der untersten Schiene untersten Schiene, bei gleicher Temperatur weitere 5 Minuten backen.

11. **Lauch und Kürbis** abwechselnd kreisförmig in der Form verteilen. Eier-Sahne-Käse-Masse sorgfältig darauf verteilen. Die Tarte auf der mittleren Schiene 170 Grad Ober- Und Unterhitze weitere 35-40 Minuten backen.

12. Tarte aus dem Ofen nehmen. und in der Form auf einem Gitter 15 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen, in 8 Stücke schneiden und mit dem Dip servieren. Dazu passt Salat.