

Linsen - Tarte

Zutaten:

260 g Mehl
140 g Butter
50 ml Wasser
200 g rote Linsen
350 ml Gemüsebrühe
2 rote Paprika
1 TL Speisestärke
1 Zwiebel
1 Ei
3 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
50 g geriebener Käse
4 EL Petersilie
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

- Mehl, 120 g Butter und Wasser in eine Schüssel geben.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- Linsen und Brühe zum Kochen bringen.
- Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Weich gekochte Linsen pürieren.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Paprika in kleine Stückchen schneiden.
- Knoblauch, Zwiebel und Paprika in der Restbutter weich dünsten.
- Frische Petersilie klein hacken.
- Paprika, Zwiebel, Stärke, Tomatenmark, Petersilie, Linsenpüree, Käse und das Ei vermischen.
- Füllungsmischung salzen und pfeffern.
- Den Teig ausgerollt in eine Tarteform (Springform) geben.
- Dabei einen Rand hochziehen.
- Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Linsenmischung auf den Teigboden verteilen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten backen.