

# Wildkräuter-Tarte

## **Teig**

### ***Zutaten:***

200 g Mehl  
100 g kalte Butter  
5 EL Wasser  
¼ TL Salz

## **Zubereitung**

Zutaten rasch verkneten und 2 Std. kalt stellen

## **Belag**

### ***Zutaten:***

300 g Mangold oder Spinat  
200 g Wildkräuter gemischt (Brennnessel Beinwell, Bärenklau, Spitzwegeric, Knoblauchrauke, Labkrautspitzen,)  
Würzkräuter (Majoran, Petersilie)  
3-4 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
Pfeffer, Salz oder Gemüsebrühe, Muskat  
4 Eier  
100 ml Sahne  
1 Mozerella + 100 g geriebenen Mozerella- oder Gratinkäse  
Butter zum Fetten der Backform

## **Zubereitung**

Olivenöl erhitzen, gewaschenen und klein geschnitten Mangold und Wildkräuter dazugeben, pfeffern und ca 10-15 Min. dünsten, mit Gemüsebrühe und Muskat würzen

Masse etwas abkühlen, klein geschnittene Würkräuter zugeben, Eier und Sahne verquirlen, Mozerella würfeln, Käse und Eier und Sahne in die Gemüsemasse geben

Teig auswellen, in eine gefettete Tartform geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Belag einfüllen

Bei 220 Grad Ober / Unterhitze oder 180 Umluft im vorgeheizten Ofen backen bis der Belag hellbraun wird