

Gerhardts Rezept des Monats

Herzhafte Tarte mit Trauben, Walnüssen und Ziegenkäse

Zubereitung

1. Die Butter, das Mehl, die gemahlene Walnüsse, das Wasser und eine Prise Salz zu einem Teig verarbeiten und mit diesem eine gefettete Springform (28 cm Ø) auslegen, dann kalt stellen.
2. Anschließend den Boden mehrmals einstechen und bei 200° C (Gas Stufe 3, Umluft 180°C) 10 Minuten vorbacken.
3. Erst die gehackten Walnüsse, dann die Weintrauben auf dem vorgebackenen Boden verteilen, einige als Garnitur zurückbehalten. Den Ziegenfrischkäse gut mit dem Schmand und den Eiern verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant abschmecken und anschließend über den Trauben verstreichen.
4. Dann die Tarte bei 200° C (Gas Stufe 3, Umluft 180° C) ca. 45 - 50 Minuten backen.

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 50 g gemahlene Walnüsse
- 3 EL Wasser, evt. etwas mehr
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 150 g gehackte Walnüsse
- 500 g gewaschene und halbierte Weintrauben
- 200g Ziegenfrischkäse
- 400 g Schmand
- 6 Eier
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Gerhardts Weinempfehlung

Walnüsse sind bei dieser pikanten Tarte sowohl im Teig wie auch zusammen mit Ziegenkäse und Trauben in der Füllung. Ein fruchtiger Rotwein der Dornfeldsrebe ist ein idealer Begleiter dieser Tarte.

