



Dauer: Mittel
Kategorie: Restlküche Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
<b>Verfasst von:</b> Anna T. Wieser

## Zutaten

Mürbteig	
220 G	Dinkelmehl
90 G	Butter
70 ML	kaltes Wasser
1 EL	Essig
1 PRISE	Salz
Fülle	

beliebige Reste (Gemüse, Schinken, etc.)

	Kräutersalz
2 EL	geriebener Hartkäse
250 G	Sauerrahm
3	Eier

## Zubereitung

- 1. Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten.
- 2. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn rund ausrollen (Durchmesser ca. 30 cm).
- **4.** Eine Tarteform mit dem Teig auslegen, gut andrücken und den überschüssigen Teig abschneiden.
- 5. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstecken (stupfen) um Blasen zu verhindern.
- 6. Bei 200°C ca. 15 Minuten blind backen.
- 7. Für den Guss alles in einer Schüssel glatt rühren und bereit stellen.
- 8. Die Reste beliebig schneiden und in der Form auf den Boden geben.

Beachtet, dass manches Gemüse vorgegart (gedämpft, gekocht oder angebraten) werden muss – wie zum Beispiel Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi.

9. Nun den vorbereiteten Guss darüber leeren und bei 180°C 30 – 40 Minuten fertig backen.

Ideen für die Fülle:

Idee 1: Bärlauch, Schafskäse, gekochte Kartoffeln, Champignon

Idee 2: Lauch, Camembert, Äpfel

Idee 3: Zwiebel, Kohlrabi, Mairüben, Karotten, gekochtes Rindfleisch

Idee 4: Hühnerfleisch, Curry, Süßkartoffeln, Erbsen