

Rezept der Woche



Sellerie Tarte mit Haselnüssen und Clementinen Salat

Für die Tarte:

- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 150 g Butter
- 120 g Magerquark
- 500 g Knollensellerie in kleinen Würfeln + Grün
- 120 g Zwiebeln
- 2 Zweige Thymian
- 100 g Gruyère, gerieben
- 150 ml Schlagsahne
- 100 g Haselnüsse
- 2 EL Olivenöl

Clementinen Salat:

- 4 Clementinen
- 2 EL Traubenkernöl
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Für den Teig Mehl, 1 Ei, Quark, Butter zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Zusammen mit den Selleriewürfeln und den Thymianblättchen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei starker Hitze rösten. Gruyere reiben und mit den restlichen Eiern und der Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haselnüsse grob hacken und die Hälfte zur Sahnemischung geben.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Tarteform legen. Dabei einen Rand bilden. Die Selleriemischung gleichmäßig darauf verteilen und mit der Sahne-Nuss Mischung begießen. Im vorgeheizten Backofen (175°C Ober/Unterhitze) ca. 35 Minuten backen.

Die restlichen Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Selleriegrün grob schneiden. Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. Traubenkernöl mit Honig, Salz und Pfeffer vermischen. Clementinenscheiben, Selleriegrün und Haselnüsse auf Tellern verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Zur lauwarmen Tarte servieren.