



champignon-Tarte mit camembert und Walnüssen

für eine Tarteform

1 Paket Blätterteig (gerollt)

aus dem Kühlschrank holen.

150g Champignons

1-2 Knoblauchzehen

eine mittelgroße Zwiebel

kleinschneiden und mit

Olivenöl, Salz, Pfeffer

in eine heiße Pfanne geben. Kurz anschwitzen, dann mit

etwas Weißwein

ablöschen. Gardünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Inzwischen Backofen auf 200 °C vorheizen und

etwas frischen Thymian

eine Handvoll Petersilie

eine gute Handvoll Walnüsse

zupfen bzw. hacken, sowie

150g Camembert

würfeln. Wenn die Pilze fertig sind, etwas abkühlen lassen.

Tarteform mit Olivenöl einfetten und den Blätterteig darin auslegen. Mit einer Gabel den Boden einstechen. Dann zusammen mit

Hülsenfrüchten

für ca. 7-8 Minuten in den Ofen zum Blindbacken.

3 Eier

in einer Schüssel verquirlen und zusammen mit

2-3 EL Creme fraiche

dem Camembert und den Kräutern zu den Pilzen geben. Gut umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blätterteig aus dem Ofen nehmen und vorsichtig mit der Pilz-Mischung füllen. Den Ofen auf etwa 180°C runterdrehen und die Tarte etwa 20-30 min fertigbacken.