

Stangensellerietorte, mit FetaKäse

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für eine Tarte von 26 cm Ø:

125 g Butter, kalt – grob geraspelt
250 g Mehl, glatt
oder Vollkornmehl, fein gemahlen
Weizen oder Dinkel
1 ST Ei, Größe M
(1-2 EL Wasser, kalt – nur bei Vollkornmehl)
1 TL Salz

50 g Butter
100 g Zwiebel, kleine Würfel
400 g Stangensellerie, 1 cm Stücke
Salz, Pfeffer aus der Mühle
75 ml Wasser

200 ml Hafermilch, Milch nach deinem Gussto
2 ST Ei, Größe M
150 g Feta-Käse, zerbröseln
1 BD Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g Parmesan, frisch gerieben

½ ST Zitronenabrieb

Herstellung:

1. Für den Pastetenteig alle Zutaten mit der Kenwood langsam zusammenwirken – flachen Ziegel formen – in Backpapier einhüllen und 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse schneiden.
3. Butter in einem Topf (Wok) angehen lassen, Zwiebelwürfel anschwitzen, die Selleriestücke dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, Wasser hinzugeben und bei Stufe 8 von 9 deines Herdes solange dünsten lassen, immer wieder umrühren, bis das Wasser ganz verdunstet ist.
4. Pastetenteig in die Tarteform drücken, mit einer Gabel anstupfen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 20 Minuten „blindbacken“.
5. In der Zwischenzeit Milch, Eier, zerbröseltem Feta-Käse und gehackte Petersilie mit der angezündeten Sellerie vermengen und gut abschmecken.
6. Tarte aus dem Backofen nehmen, die Eimasse gleichmäßig-glatt verteilen, mit Parmesan bestreuen und im Backofen 30 Minuten backen.
7. 5 Minuten vor dem Ende der Backzeit mit frisch geriebenen Zitronenabrieb bestreuen und noch 5 Minuten backen.
8. Aus dem Backofen nehmen, 5 Minuten anstehen lassen, portionieren und GENIEßEN. . .

