

Kräutertarte

250g Mehl

125g Butter/Margarine/veganer Block

4 EL Wasser

Alles zu einem glatten Teig kneten, Ausrollen, dabei mehrmals in die Form einstechen, kalt stellen

Ofen auf 200Grad vorheizen

Teig 10 min. vorbacken (=Blindbacken mit Linsen)

3 Eier

200ml Sahne

1 EL Stärke

Salz/Muskat

100g Brennessel/Wiesenbärenklau

100g geriebenen Käse

Alles zusammen in Mixer gut durchmischen

Kräutermasse auf den Boden geben und ca. 15 min. bei 170Grad fertig backen