



Pilz Tarte mit Nüsschensalat, Trauben und Walnüssen

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Genüsslich zum Abendessen mit einem Glas Wein, köstlich

Zutaten

- Für den Mürbeteig einer 24 cm großen Springform
- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 ganzes Ei
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- Für die Auflage:
- 450 g gemischte Pilze, geputzt, gesäubert, in groben Stücken
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Pflanzenöl
- 200 ml Milch
- 4 ganze Eier
- 1/2 Tl scharfes Paprikapulver
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Für den Nüsschensalat;
- 150 g Feldsalat, geputzt, in kalten Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen
- 100 g kernlose grüne Trauben, halbiert
- 100 g kernlose blaue Trauben, halbiert
- 50 g geröstete Walnusskerne, grob gehackt
- Der Dressing:
- 3 El Weißweinessig, Pfeffer aus der Mühle, Salz und etwas Zucker
- 5 El Walnuss - Kürbiskern - oder Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteig:

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt3

Die Butter, das Mehl, das Ei und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund, 1 cm dick ausrollen, der Springform anpassen. Bis zur Hälfte hoch ziehen und fest andrücken, den Boden mehrfach einstechen.

Schritt5

Zunächst ca. 60 min. kalt stellen, danach 20 min. vorbacken.

Schritt6

Aus dem Ofen nehmen, den heißen Teig mit einem verklapperten Eiweiß einstreichen.

Schritt7

Die Auflage:

Schritt8

Die Eier mit der Milch verschlagen, salzen, pfeffern, das Paprikapulver und Schnittlauch unter heben.

Schritt9

Die Pilze in einer großen Stielpfanne scharf anbraten, rundherum Farbe nehmen lassen. Salzen, pfeffern; etwas Zeit versetzt die Zwiebeln dazu geben; kurz mit angehen lassen.

Schritt10

Auf dem Teighoden verteilen und die Eier - Milch darüber geben.

Schritt11

Für ca. 35 min. auf der mittleren Schiene backen, danach bei geöffneter Ofentür etwas ausruhen lassen.

Schritt12

Der Dressing:

Schritt13

Kurz vor dem Servieren 3 El Weißweinessig, Pfeffer aus der Mühle, Salz und etwas Zucker

verrühren und das Öl unterschlagen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Den Feldsalat mengen, ablaufen lassen, anrichten und mit den Trauben und Walnusskernen dekorieren.

Schritt16

Dazu jeweils 1 Stück warmen Pilzkuchen legen.

Tags: trauben, walnüsse, zum glas wein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-tarte-mit-nuesschensalat-trauben-und-walnuessen/>