

PFIFFERLINGS TARTE MIT PANCETTA

PFIFFERLINGS TARTE MIT PANCETTA

Ich habe es ja schon berichtet, ich habe eine neue Tarte-Form. Und nach der ersten Kreation mit Birne, Camembert und Parmaschinken gab es hier eine, zur Jahreszeit passende, Variante mit Pfifferlingen, Kürbiskernen und Pancetta. Wenige Zutaten, einfach gemacht – was will man mehr? Ok – ich wünsche mir gerade ein glücklicheres Händchen bei der Wahl vom Untergrund für dieses Foto... das rote Platzdeckchen geht ja mal gar nicht... aber ansonsten waren wir damit sehr glücklich!



Zutaten für 2 Personen:

1 Rolle Blätterteig

100g Schmand (1/2 Becher)

Pfeffer & Salz

10 Scheiben Pancetta (oder Bacon)

1 kleines Bund Petersilie

1 kleine Zwiebel

100g Pfifferlinge

3-4 EL Kürbiskerne

Zubereitung:

Die Tarte-Form wird kalt ausgewaschen und der Blätterteig sofort ausgelegt. Der überstehende Teil wird wieder verwendet um den fehlenden Rand zu flicken. Die Kanten abschneiden und den Teig nochmal für 15 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Dann verteile ich einfach nur den Schmand auf dem Boden und würze ihn mit Pfeffer und Salz. Die Pancettascheiben auslegen, die fein gewürfelte Zwiebel darauf verteilen, die Petersilie fein hacken und ebenfalls gleichmäßig darauf ausstreuen. Die Pfifferlinge putzen (oder wie ich einfach waschen und abtrocknen) und in einer Pfanne mit Olivenöl 10 Minuten unter regelmäßigem Wenden anbraten. Dabei mit Pfeffer und Salz würzen.



Die Pfifferlinge und die Kürbiskerne über die vorbereitete Tarte geben und die Tarte bei 200°C für

25 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.



Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist hole ich die Tarte aus dem Ofen und schneide sie an.



Vorsichtig aus der Form heben und heiß servieren.

Lasst es euch schmecken!

