

Roquefort-Tarte



Zutaten: für 4 Personen

Teig:

250 g Mehl

1 Ei

$\frac{3}{4}$ TL Salz

125 g Butter

2 EL Rahm

Belag:

250 g Roquefort

1,5 dl Crème fraîche

2 EL Rahm

2 EL Williams

Zubereitung:

- Mehl und Salz mischen. Die Butter in Flocken dazuschneiden und alles zwischen den Fingern bröselig reiben.
- Das Ei verquirlen und beifügen; je nach Grösse des Eis evtl. 1-2 EL kaltes Wasser zugeben.
- Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.
- Die Hälfte des Roqueforts mit Crème fraîche, Rahm und Williams verrühren. Den restlichen Käse zerbröckeln
- Den Teig zwischen Klarsichtfolie auswallen und ein rundes Kuchenblech von ca. 24 cm Durchmesser damit auslegen.
- Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Die Käsemasse darauf ausstreichen und den zerbröckelten Roquefort darüber verteilen.
- Die Tarte im auf 200° vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa 30 Min. backen.
- Lauwarm zu himmlischem Williams servieren.