

Chicorée-Tarte mit Camembert

Chicorée-Tarte mit Camembert

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: [20.02.2008](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

ca. 250 g Blätterteig
4 mittlere Chicorée
50 g Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ Camembert (ca. 125 g)
1 ½ dl Milch
1 ½ dl Crème fraîche
3 Eier
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Den Blätterteig rund und etwa 3 mm dick auswallen. Ein Wähenblech oder eine Pieform von 26 cm Durchmesser damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Kühl stellen.

Den Chicorée rüsten und in dünne Streifen schneiden. In einer weiten Pfanne die Butter schmelzen und den Chicorée darin unter häufigem Wenden etwa 15 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Den Chicorée auf dem Teighoden verteilen. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und auf dem Chicorée verteilen.

Milch, Crème fraîche und Eier gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Über den Chicorée und Camembert verteilen.

Die Tarte im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 30-40 Minuten backen. Heiss servieren.