

GRENZENLOS KOCHEN

CHICOREE-FETA-TARTE

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

3- 4 Chicoree

1 Zwiebel

2 Päckchen Feta

2 Eier

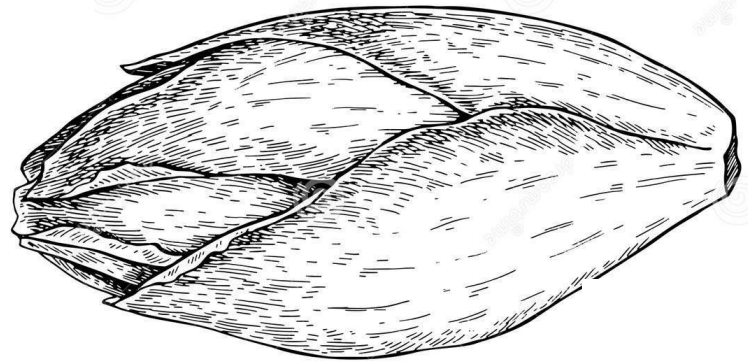
1 Becher Schmand

1 Päck. ger. Parmesan

Salz & Pfeffer

1 TL Zucker

1 Päck. Blätterteig (rund)



Chicoree und Zwiebel kleinschneiden und gemeinsam in einer Pfanne in wenig Öl dünsten.

Mit Salz & Pfeffer und dem Zucker abschmecken. In eine große Schale geben und abkühlen lassen. Feta zerbröseln und zusammen mit dem Parmesan und den Eiern unter die Chicoree-Zwiebel-Masse mischen. Zum Schluss den Schmand unterheben.

Eine Tarte-Form oder ein Blech mit Backpapier und dem Blätterteig auslegen. Achtet darauf, einen Rand zu formen.

Die Chicoree-Masse in die Form füllen, glatt streichen und bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ungefähr 40 Minuten backen.

DAZU PASST EIN GRÜNER SALAT - ODER MEIN BLUMENKOHL
BROKKOLI-SALAT. DAS REZEPT VERRATE ICH EUCH ABER ERST SPÄTER
BUON APPETITO & VIELE GRÜSSE, EURE NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.