

## Champignon-Ricotta-Tarte

Zutaten für 28 cm Ø Quiche Form:

Für den Boden :

300 g Mehl,  
100 ml Wasser,  
1/4 Würfel Hefe,  
1 Prise Salz,  
1 EL Olivenöl,

Füllung:

1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe,  
1 EL Olivenöl,  
200 frische Champignons,  
100 g Ricotta,  
1 Ei,  
1 EL Parmesan,  
1 EL geriebenen Gouda,  
1 EL gehackte Blatt Petersilie,  
100 g gekochten Schinken, aufgeschnitten,  
Salz, weißer Pfeffer aus d. Mühle



Zubereitung :

Für den Boden die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen.

Mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten. Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl weich dünsten. Die Champignons putzen, blättrig schneiden und in einer großen Pfanne kurz in Olivenöl anbraten und dann auskühlen lassen.

Den Ricotta mit dem Ei, Parmesan, Gouda, Blatt Petersilie und Gewürzen gut vermischen. Den Schinken in 1/2 cm breite Streifen schneiden.

Nun den Hefeteig auswellen und in einer leicht ausgefetteten Quiche-Form auslegen. Die gedünsteten Champignons mit der gedünsteten Zwiebel-Knoblauchmasse darauf verteilen. Dann die Schinkenstückchen darüber streuen. Ganz zum Schluss die Eier-Käse-Masse gleichmäßig darüber verteilen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- u. Unterhitze vorheizen. Die Champignon - Tarte im Backofen ca. 30 bis 40 Minuten backen. Zum Schluss evtl. etwas abdecken.

Dazu passt eine große Schüssel gemischter Salat.