

# Pikante Tarte mit Ananas, Speck und Käse

Zu dieser pikanten Tarte hat mich doch tatsächlich eine Werbesendung eines namhaften Lebensmittel-Herstellers animiert. In dieser Werbesendung wurde ein neues Produkt gezeigt, für das Ananas und Speck verwendet wurde, überbacken mit Käse.

Nun, ich dachte mir, wenn diese Zutaten für ein Baguette verwendet werden können, dann sind sie allemal für eine pikante Tarte tauglich.

Und so habe ich diese Zutaten für die Tarte verwendet.

Und siehe da, die Tarte gelingt und mundet sehr gut. Die Ananas gibt der Tarte ein gewisse Süße. Der Speck ein wenig Würze. Und auch der Käse gibt Würze und Stabilität für die Tarte.

Da dies eine pikante und herzhaft Tarte ist, auf alle Fälle den im Grundrezept für eine Tarte beschriebenen, geriebenen Käse mitverwenden. Anders als bei einer süßen Tarte, wo dieser außen vor bleibt.

*Mein Rat:* Beim Hefeteig ist eines sehr wichtig, unbedingt die Milch auf dem Herd, in dem man die Hefe auflöst, nicht zu heiß werden lassen. Dies tötet die Hefebakterien ab und hat zur Folge, dass der Hefeteig nicht richtig aufgeht.

[amd-zlrecipe-recipe:809]

---

# Brot-Aufstrich mit Avocado, Olive und Aubergine

Ein Aufstrich, für den ich Avocados, schwarze Oliven und eine Aubergine verwende.

Ich püriere diese Zutaten mit dem Pürierstab fein.

So erhält man einen leckeren Aufstrich, der mit frischem Chiabatta oder Baguette besonders gut schmeckt.

Auf diese Weise kann man sich auch mit anderen leckeren Zutaten, die hierfür geeignet sind, einen leckeren Aufstrich zubereiten – als Alternative zu Wurst und Käse.

Und der Aufstrich hat noch einen Vorteil: Sie können ihn auch heiß verwerten. Wie? Als Pesto für Pasta. Einfach Pasta zubereiten, Kochwasser abschütten, Pesto dazugeben, verrühren und erhitzen. Dann in zwei tiefen Pasta-Tellern servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:806]

---

# Frittierte Spitzpaprika im Teigmantel

Ich habe ein wenig experimentiert, weil ich noch eine große Packung Spitzpaprika vorrätig hatte. Zuerst dachte ich an ein gegartes Gemüse mit Crème fraîche, dann fiel mir die Idee mit der Friteuse ein. Und mit dem Teigmantel.

Ursprünglich wollte ich die Spitzpaprika in einen Bierteig

tauchen. Dann fiel mir ein, dass ich ja keinen Alkohol trinke und gar kein Bier vorrätig hatte. ☐

Also habe ich eine normalen, etwas dickflüssigen Pfannkuchenteig zubereitet. Diesen aber sehr pikant und herzhaft mit vielen Gewürzen wie Kreuzkümmel und Meersalz gewürzt.

Der in Teig gehüllte Paprika muss in der Friteuse nur kurz frittiert werden, jeweils nur drei Minuten. Aber aufgrund der Menge des Paprikas muss man das Frittieren in mehreren Durchgängen vornehmen und den schon frittierten Paprika jeweils gut warmhalten.

Die Paprika passen von der Menge her nicht auf normale Teller, also sollte man sehr große Teller verwenden. Ich habe zu Pizza-Tellern gegriffen.

Und optisch sieht der angerichtete Teller nicht so besonders aus, aber es ist ein Abend-Snack, oder besser doch eine ganze Mahlzeit, und da kann man schon einmal auf gute Optik verzichten.

[amd-zlrecipe-recipe:796]

---

## **Pikante Tarte mit viererlei Wurst**

Passend zum Sonntag habe ich einmal eine pikante und herzhafte Tarte zubereitet. Mit einem Hefeteig. Und vier verschiedenen Wurstarten.

Für Rindfleisch: Wiener Würstchen.

Für Geflügel: türkische Geflügelwürstchen.

Für Schweinefleisch: Münchener Weißwürste.

Und für etwas ausgefallene Würste: Berner Würstchen mit Käse. Diese enthalten einen kleinen Anteil Hartkäse. Und werden traditionell mit gegartem Speck umwickelt in einer Packung angeboten, so dass ich den Speck mit verwendet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:777]

---

## Gemüse-Tarte

Sechs verschiedene Gemüse-Sorten. Leicht gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu geriebener Gouda. Und für die Füllmasse als Eierstich Eier und Schlagsahne.

Nicht zu vergessen den schönen Hefeteig, der beim Backen schön aufgeht.

Das Resultat ist eine pikante, herz hafte Tarte mit viel Gemüse, die sogar vegetarisch daher kommt, weil ich auf Würstchen oder Speck für die Tarte verzichtet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:662]

---

# Spinat-Tarte

Eine herzhafteste Tarte. Zubereitet mit viel frischem Blattspinat, der derzeit Saison hat.

Natürlich kommt auch eine große Menge frischer Knoblauch hinzu. Spinat braucht Knoblauch.

Der Hefeteig geht beim Backen schön auf. Der Spinat ist schön saftig. Und die Tarte hat einen leichten, leckeren Knoblauchgeschmack.

Insgesamt sieht die Tarte fast ein wenig wie eine Pizza mit Spinat und Käse aus. Und aus der Füllmasse könnte man durchaus auch einen Auflauf oder mit anderen Zutaten auch eine Pastete zubereiten.

Also insgesamt sehr lecker und empfehlenswert, die Tarte nachzubacken.

Des Weiteren erfolgt einfach die Zubereitung der pikanten Tarte nach dem Grundrezept.

[amd-zlrecipe-recipe:646][amd-zlrecipe-recipe:646]

---

# Chicorée-Speck-Tarte

Ich habe die süße Tarte mit gemischtem Obst vom Wochenende aufgegessen, also wäre es an der Zeit, eventuell schon eine weitere Tarte zuzubereiten, eventuell schon für das kommende Wochenende.

Ich hatte Chicorée vorrätig. Und überlegte, was ich daraus zubereiten kann.

Als Salat zuzubereiten erschien mir als zu gewöhnlich, das macht ja eigentlich jeder.

Dann dachte ich daran, ein asiatisches Gericht aus dem Wok zuzubereiten, zu dem man auch gern Chicorée verwendet. Oder Chicorée mit Käse überbacken in einer Auflaufform im Backofen zubereitet. Aber das hatte ich alles vor einiger Zeit schon einmal zubereitet und es war nichts neues.

Dann kam ich plötzlich auf die Idee, den Chicorée in der Küchenmaschine kleingehäckselt für eine herzhaftete Tarte zu verwenden und in die Füllmasse zu geben. Zusammen mit etwas Bauchspeck, der für Würze sorgt. In etwa in Anlehnung an einen französischen Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck.

Als Käse gebe ich geriebenen Mozzarella in die Füllmasse.

Nun, die herzhaftete Tarte ist gelungen, sie ist allerdings im Inneren noch ganz leicht flüssig, eines zusätzlichen Eies hätte es hier noch bedurft.

Der Bauchspeck gibt der Tarte Würze. Die Tarte schmeckt auch leicht salatig. Ich muss allerdings gestehen, dass die Tarte keinen eindeutigen, eigenen Geschmack hat und fast nach gar nichts schmeckt. Am ehesten tritt hier noch der Geschmack des Mozzarellas hervor.

[amd-zlrecipe-recipe:636]

---

## Bratwurst-Pommes-Tarte

Ich habe vor einiger Zeit eine Kochsendung angeschaltet und nur noch den Schluss eines Beitrages gesehen, in dem es um eine pikante Tarte ging. Und der Beitrag war irgendwie unter dem Motto verfasst, ob dieses Gericht, das der Fernseh-Koch

zubereitet und ausprobiert hat, entweder ein Gaumenschmauß oder ein Gaumengraus war.

Da ich den Beitrag zu spät eingeschaltet hatte, habe ich leider nicht gesehen, wie das genaue Rezept für das Gericht war. Ich sah nur noch, dass der Koch eine pikante Tarte mit einer Füllung aus Pommes frites und Bratwurststückchen zubereitete. Und, welche Überraschung, sein Fazit am Ende des Beitrags war, dass die Tarte ein Gaumenschmauß sei.

Nun, dachte ich mir, da kann ich diese Tarte auch einmal zubereiten.

Ich bereite eine normale, pikante Tarte mit einem Hefeteig nach dem Grundrezept zu. Dann gebe ich in die Füllung kleingeschnittene, frittierte Bratwürste. Und frittierte Pommes frites.

Und fertig ist eine zwar ungewohnte, aber doch schmackhafte, herzhafte Tarte. Recht lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:217]

---

## Kohlrabi-Tarte

Eine pikante Tarte, passend für den Sonntag zum Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken.

Einen Rührkuchen mit fein geriebenem Kohlrabi habe ich ja schon einmal zubereitet und gebacken. Dazu lässt man vom Grundrezept eines Rührkuchens einfach einen Anteil des zu

verwendenden Mehls weg und ersetzt dieses durch Kohlrabi.

Nun sollte ich auf diese Weise auch ein pikante Tarte zubereiten können. Ich gebe hierbei einfach in die Füllmasse aus Eiern, Sahne und geriebenem Käse einen Anteil fein geriebenen Kohlrabi hinzu.

Da dies eine pikante Tarte wird, würze ich die Füllmasse mit einem Teelöffel Salz.

Die Tarte gelingt sehr frisch und saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:191]

---

## Tarte

Dies ist ein Grundrezept für Tartes, je nachdem, ob man eine süße oder eine pikante und herzhaft Tarte wünscht.

Tartes beruhen auf dem Prinzip des Eierstichs. Dazu verwendet man Eier und Schlagsahne, die man gut mit dem Schneebesen verquirlt. Diese Masse stockt beim Erhitzen und wird leicht fest. Gibt man bei einer pikanten Tarte auch noch geriebenen Käse hinzu, erhöht dieser natürlich noch die Stabilität der Tarte, da der Käse beim Erkalten der Tarte wieder fest wird.

Bei süßen Tartes verwendet man nur Eier und Sahne und lässt den geriebenen Käse weg.

Süße Tartes vertragen durchaus eine Portion Zucker für Süße. Und natürlich als Zutat(en) für die Füllmasse diverses Obst.



Pikante Tartes vertragen dagegen durchaus einige Gewürze wie Kreuzkümmel, Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer. Und natürlich herzhaftere Zutaten wie Speck oder diverses Gemüse.

Süße Tartes werden meistens mit einem Mürbeteig zubereitet. Er enthält ja selbst Zucker und passt somit besser zu der Süße der Füllmasse.

Pikante Tartes dagegen werden gern mit Hefeteig zubereitet. Er enthält keinen Zucker, ist knuspriger und krosser und passt so eher zu der pikanten Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:190]

---

## Pasta-Tarte

Dies ist eine pikante Tarte, in deren Füllung ich Nudeln gebe. Und die Füllung mit etwas Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würze.

Für die Füllung verwende ich zum einen Gemelli, also eigentlich saucensüffige Nudeln, die hier einmal einen anderen Verwendungszweck haben. Denn sie sind relativ klein und eignen sich daher gut für eine Tarte.

Schließlich noch türkische Reisnudeln, die auf türkisch „Makarnalari“ heißen. Nun, das ist zum einen kein Reis, zum anderen keine aus Reis hergestellte Nudeln. Nein, es sind einfach Nudeln, die die Größe und Optik eines Reiskorns haben. Und aus diesem Grund Reisnudeln heißen. Sie werden eigentlich gern für Desserts verwendet.

Wie gewohnt für eine pikante Tarte bereite ich als Teig einen Hefeteig nach dem Grundrezept zu. Der Hefeteig gelingt in der letzten Zeit immer besser. Ich sollte mal nach weiteren, alternativen Verwendungen für einen Hefeteig suchen.

[amd-zlrecipe-recipe:179]

---

## Lachs-Tarte

Diesmal eine herzhaft und pikante Tarte mit Fisch.

Ich verwende Lachsfilet – mit Haut – und gebe es zerkleinert oder fast als Mus in die Füllung der Tarte.

Gewürzt wird mit einer Prise Salz und Pfeffer. Und natürlich kommt eine große Menge an getrockneten Dillspitzen in die Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:157]

---

## Spargel-Kohlrabi-Tarte

Ich hatte ein Pfund Spargel vorrätig. Also kam ich auf die Idee, eine Tarte mit dem Spargel zuzubereiten.

Zudem hatte ich auch noch einen Kohlrabi vorrätig, der auch gut zu der Tarte passt. Denn beides sind weiße Gemüsesorten.

Gewürzt wird einfach mit etwas getrocknetem Dill.

[amd-zlrecipe-recipe:149]

---

## **Bohnen-Schinken-Tarte**

Ich bereite für Pfingsten eine pikante Tarte zu, die man genüsslich zum Frühstück oder nachmittäglichen Kaffeetrinken essen kann. Da es eine pikante oder herzhaftere Tarte ist, hat sie den Vorteil, dass man sie auch zwischendurch essen kann oder auch abends vor dem Fernseher als Abend-Snack.

Für die Füllung verwende ich wie bei den meisten Tartes Eier, Sahne und geriebenen Käse für den Eierstich, der der Füllung die Stabilität gibt.

Die eigentlichen Zutaten sind Schnittbohnen und Schinkenwürfel.

Da es eine pikante Tarte ist, würze ich sie auch noch kräftig mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:134]

---

# Speck-Schalotten-Tarte

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017\\_1.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017_1.mp4)

Ich bereite eine einfache pikante Tarte zu, für die ich Speck und Schalotten verwende. Und als Grundlage für die Tarte Pesto Rosso.

Für den Teig verwende ich einen industriell gefertigten Flammkuchenteig, also ein Hefeteig, der schon fertig auf Backpapier vorliegt und bei Discountern oder Supermärkten zu kaufen ist. Man muss nicht unbedingt einen frischen Hefeteig selbst zubereiten, es geht durchaus auch ein industriell gefertigtes Produkt.

Ein kleiner Snack für den Abend, den ich vor dem Fernseher essen werde.

*Mein Rat:* Diese Tarte ist sowohl heiß als auch kalt zu essen und ist sehr schmackhaft und würzig

[amd-zlrecipe-recipe:50]

---

# Speck-Zwiebel-Tarte



Sehr würzig

Eine herzhaft und pikante Tarte, zubereitet mit Speck und Zwiebeln.

Speck und Speck brate ich vorher in Olivenöl in der Pfanne für mehr Geschmack an.

*Mein Rat:* Die Füllmasse nicht mit Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer würzen, der angebratene Speck bringt genügend Würze mit sich.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- Grundrezept

*Für die Füllung:*

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda

- 360 g Speck
- 5 rote Zwiebeln
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst Zwiebeln darin kross anbraten. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Speck in der Pfanne ebenfalls kross anbraten. Herausnehmen, in eine zweite Schüssel geben und ebenfalls erkalten lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Käse dazugeben. Zwiebeln und Speck hinzugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Gut auskühlen lassen.