

ROOIBOS TARTE

Zutaten (Teig)

- 220g Mehl
- 140g Butter
- Salz
- 2 Eier

Zutaten (Füllung)

- 300g Blattspinat
- 200g Karotten
- 100g Osterschinken
- 2 Eier
- 2 EL [Rooibos](#)
- 250g Sauerrahm
- Salz & Pfeffer

Die kalte Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl, den Eiern und etwas Salz zu einem gleichmässigen Teig verkneten. Den Teil zugedeckt oder in einer Folie für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

In der Zwischenzeit 120ml Wasser aufkochen, den Rooibostee aufgiessen und 3 Minuten ziehen lassen. Abseihen und einreduzieren bis ca. die Hälfte der Flüssigkeit über ist. Mit Sauerrahm und Eiern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Spinat kurz in wenig gesalzenem Wasser blanchieren. Den Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in eine Tarteform geben und kurz kaltstellen. Anschliessend die Sauerrahm-Ei Masse in die Tarte giessen. Die Karotten Streifen übereinander legen, einrollen und in die Tarte setzen. Dazwischen den Spinat und den Schinken platzieren. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C für 50 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Tarte warm servieren.

