heute gibt es...

Filoteigtarte mit Paprika und Chorizo



Zutaten: (für eine eckige Tarteform ca: 25×30 cm)

- 4-6 eckige Filoteigblätter
- 1 roter Spitzpaprika (süß)
- 100g Chorizo
- 1 rote Zwiebel
- 4 Eier
- 200g Schmand
- 100g geriebener Bergkäse
- ½ Chilischote
- frischer Thymian
- Muskat
- Salz, Pfeffer
- etwas brauner Zucker
- 50g zerlassene Butter

Zubereitung:

1. Paprika waschen und entkernen und in breite Streifen schneiden, Chorizo ebenfalls in Scheiben schneiden. Danach die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Alles zur Seite stellen.
2. Anschließend die Eier mit dem Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer, kleingehacktem Thymian, Muskat und der klein geschnittenen Chilischote vermischen. Danach den geriebenen Bergkäse unterrühren.
3. Backofen auf 200°C vorheizen und die Form mit etwas Butter einfetten. Danach die Filoteigblätter ausbreiten und einzeln ebenfalls mit zerlassener Butter bestreichen und in die Form legen. (Die Ränder nicht vergessen!)
4. Die Paprikascheiben und die Chorizo auf den Teig geben und anschließend mit der Ei-Käse Mischung übergießen. Die Zwiebelscheiben drüberstreuen und mit etwas braunem Zucker bestreuen.
5. Tarte im Ofen ca. 25 – 30 Minuten backen. Herausnehmen und evtl. noch etwas gehackten Thymian darüber streuen.
   Guten Appetit!

">