



## Jersey Blue-Zwiebel-Tarte (Blauschimmelkäse)

Eine rustikale Tarte, ganz im Stile der ländlichen, französischen Küche, zubereitet mit viel Zwiebel und Blauschimmelkäse. In dieser Tarte ist er mit Ricotta und Sauerrahm vermischt und kommt darum dezenter daher. Der Käse stammt aber nicht aus Frankreich sondern aus dem Toggenburg: Jersey Blue aus Willi Schmid's Städtlichäsi in Lichtensteig. Er ist eine gute Empfehlung an die Adresse von Liebhaber\*innen von Blauschimmelkäse.

Als Unterlage für diese Tarte passt der spezielle Mürbeteig aus Ruchmehl und feingeriebenem Sbrinz. Damit sich diese Tarte das Attribut "rustikal" auch wirklich verdient.

### Zutaten (Backblech ø 24cm)

#### Teig:

150g Ruchmehl  
75g kalte Butter  
75g Sbrinz, fein gerieben  
1 Ei  
2g Salz

#### Belag:

250g grosse rote Zwiebeln (Tropea)  
100g Krautstiel  
150g Jersey Blue  
2 grosse Knoblauchzehen  
100g Sauerrahm  
100g Ricotta  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Bratbutter

## Zubereitung

### Mürbeteig:

Mehl, Sbrinz und Salz miteinander vermischen. Kalte Butter kleine Stücke schneiden und zugeben. Mit den Fingern zerreiben bis eine gleichmässige, krümmelige Masse entsteht. Ei zugeben und vermischen, dabei den Teig aber nicht kneten. Eine Kugel formen, in Haushaltfolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig zwischen zwei Haushaltfolien ca. 3mm dick auswallen. Obere Folie abziehen und den Teig mit Hilfe der unteren Folie auf ein Backblech stürzen. Rand zurechtstutzen und mit den Fingern nachformen. Bis zum Belegen in den Kühlschrank stellen.

### Fülle:

Stengel aus den Krautstielblättern herausschneiden und in ca. 2cm lange Stücke schneiden. Blattgrün in ca. 2cm breite Streifen schneiden.

Zwiebel vierteln und zu ca. 5mm breite Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Zwiebel und Krautstielstengel ca. 10 Minuten in Bratbutter andünsten. Die Zwiebel sollte dabei höchstens ganz leicht bräunlich werden. Blattgrün zugeben ca. 5 Minuten mitdünsten. Dabei ab und zu wenden. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Jersey Blue in kleine Würfel schneiden und zur Zwiebel geben. Ricotta und Sauerrahm zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz (wenig), Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Den vorbereiteten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Fülle darauf verteilen und im unteren Drittel des auf 220° vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Die fertig gebackene Tarte vor dem Anschneiden 5 Minuten etwas auskühlen lassen.



Zutaten Mürbeteig mit Sbrinz





*Zutaten Fülle*



