nøgg

No Egg.
But Plants.

auf Pflanzenbasis

Einfach. **Herzhaft.**

Tarte mit Gemüse.

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abdecken und 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Währenddessen den Romanesco und die Paprika waschen und in Stücke schneiden. Die Möhren raspeln und die Zwiebeln schälen und vierteln. Das Gemüse in der Pfanne mit einem Schuss Pflanzenöl 10 Minuten bei mittlerer Temperatur dünsten. Nach Belieben mit Salz würzen. Anschließend in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

3. Für die Füllung **nøgg,** die vegane Sahne und das gedünstete Gemüse vermengen. Die Masse nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. Anschließend in die vorbereitete Tarteform legen und einen Rand formen.

5. Das gedünstete Gemüse und die Füllung nacheinander auf den Teig geben und die Tarte backen:

im Backofen
180 °C (Ober-/Unterhitze), 45 Minuten (vorgeheizt)

im Kombidämpfer
130 °C (trockene Hitze), 30 Minuten (vorgeheizt)

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 1 Tarte

Boden

- 250 g Weizen- (Type 550) oder Dinkelmehl
- 100 g Margarine
- 100 g Wasser
- 2 g Salz

Füllung

- **200 g nøgg Ei-Alternative**
- 200 g Sahne (vegan)
- 50 g Romanesco, in Stücken
- 50 g Paprika, in Stücken
- 70 g Möhre, geraspelt
- 80 g rote Zwiebeln, geschnitten
- nach Belieben Salz, Pfeffer, Muskat

Tarte-Form

25 x 11 x 2,2 cm

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de