

# nøgg

No Egg.  
But Plants.

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 das 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

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

#### Füllung

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

#### Tarte-Form

25x11x2,2 cm



EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG  
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · [www.eipro.de](http://www.eipro.de)

[noegg.de](http://noegg.de)