

VIER JAHRESZEITEN

Hubert Hohler's Rezepte aus der Buchinger Gourmet-Küche

Birnen Gorgonzola-Tarte:

150	g	Vollkornmehl
75	g	Quark
20		Öl
½	St.	Ei
etwas		Backpulver
1	Pr	Salz
		Salbei, Oregano

Zubereitung:

Aus den genannten Zutaten einen Quark-Öl Teig herstellen. Den fertigen Teig ausrollen in die 28 cm Backform geben und ca. 30 Minuten kühlstellen. Danach 10 Minuten bei 175 °C vorbacken.

Kuchenbelag:

1	kg	Lauch
5	g	Olivenöl
		Salz, Pfeffer
30	g	Reismehl
300	g	Birnen
150	g	Gorgonzola

Den Lauch in sehr feine Streifen schneiden im Olivenöl andünsten, mit Salz, Pfeffer würzen und mit dem Reismehl abbinden. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in dünne Spalten schneiden. Wenn die Birnen hart sind, sollten diese kurz angebraten werden. Den vorgebackenen Boden mit dem Lauch belegen, die Birnenspalten darüber geben und zum Schluß den Gorgonzola darüberreiben oder pressen. Die Tarte bei 175°C ca. 30 Minuten im Ofen backen.