

## BASILIKUM TARTE

---



### Teig

150 g Weissmehl  
1 Pr Salz

in eine Schüssel geben

100 g kalte Butter

in Stücken begeben, von Hand verreiben bis eine krümelige Masse entsteht

1 Ei

verklöpfen, begeben, den Teig zusammenfügen und ca. 30 Minuten kaltstellen

Teig auswallen und in ein rundes Blech geben (20-24 cm Durchmesser)  
Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen und dann den Boden „blind backen“

**Backen:** 15 Minuten, 200 °C

### Pesto

1 Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Pinienkerne  
1.2 EL Sbrienz, gerieben  
 $\frac{3}{4}$  dl Rapsoel

mit dem Stabmixer oder in einem Cutter pürieren,

Salz, nach Bedarf

salzen und auf den Teigboden verstreichen

### Guss

2 Eier  
200 g Hüttenkäse  
1/2 dl Rahm

alles mischen und auf das Pesto giessen

**Backen:** ca. 20 Minuten, 200 °C