

## Lachs-Broccoli-Tarte



200 g Mehl	<p>Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und min. 30 Minuten kaltstellen.</p> <p>Den Teig ausrollen, eine Tarteform (28 cm) mit dem Teig auslegen und den Rand ca. 2 cm hochziehen. Etwa 20% des Teigs zurücklassen, um nach dem Backen den Rand evtl. ausbessern zu können. Er zieht sich beim Vorbacken gerne nach unten.</p> <p>Bei 160°C Umluft oder 190 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten vorbacken</p>
100 g Butter	
½ Teel Salz	
3 Eßl. kaltes Wasser	
<b>Für den Belag</b>	
200 bis 250 g Lachsfilet, natur	Bei Einsatz einen Tiefkühlproduktes (TK), den Lachs auftauen lassen. Lachs würfeln (ca. 2*2 cm)
250 g Broccoliröschen	TK-Broccoli auftauen lassen und in Röschen schneiden. Frischen Broccoli in Röschen schneiden und kurz blanchieren.
200 g Creme fraiche	Zutaten verrühren
1 bis 2 Eßl. Dill	
3 Eier	
1 Teel. Salz, Pfeffer	
	<p>Die vorgebackene Tarte mit Lachswürfeln sowie Broccoliröschen belegen und mit Creme fraiche-Eiermilch übergießen.</p> <p>Tarte bei oben genannter Temperatur in 30 Minuten fertig backen.</p>

*Diese Tarte harmoniert sehr gut mit einem halbtrockenen bis trockenen Weißwein.*

*Eine Empfehlung vom*

*Weingut Johann C. Runkel, Jugenheim [www.runkel-weine.de](http://www.runkel-weine.de)*