

---

## HOKKAIDOKÜRBIS-TARTE MIT FETAKÄSE UND OREGANO

---



für ein Backblech von 28 cm Durchmesser, für 3-4 Personen

### Zutaten

---

Für die Füllung  
600 Hokkaidokürbis, in feine Würfel  
geschnitten (1 cm max.)  
180 g Fetakäse, fein gerieben  
100 g Philadelphiakäse  
1 Bund Petersilie, fein geschnitten  
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten  
2 Zehen Knoblauch, fein geschnitten  
2 Eier  
0.5 dl Weisswein  
1/2 TL Meersalz  
1 Prise Oregano  
für den Teig  
240 g Dinkelmehl  
50 g natives Olivenöl extra  
1 TL Meersalz  
180 g Naturjoghurt, Quark-  
oder Sojajoghurt

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel  
mischen, den Teig beiseite stellen.

---

2 Die Zutaten für die Füllung in einer Schüssel gut  
mischen.

---

3 Den Ofen vorheizen.

---

4 Den Teig auf Blechgröße ausrollen und für die  
Verzierung mit dem Teigrad am Rand entlang die  
'Zackenlinie' ausrollen.  
Eventuelle Teigresten gerne weiter verarbeiten für  
weitere 'Zackenlinien'.

## Backen

---

bei 180 Grad während ca. 55 Minuten

## Und weiter ...

---

5 Den Teig in die Form legen, die Füllung darüber verteilen. Den Rand über die Füllung ziehen. Die Verzierung darüber legen.

---

6 Backen.

## Küchen-Philosophie

---

Lieber ein bisschen zu gut gegessen als wie zu erbärmlich getrunken.

Wilhelm Busch