



# Tarte mit Kräuterseitlingen

Fluffig mit glasierten Schalotten und luftgetrocknetem Schinken.

## Zutaten

für 4 Portionen:

- 250 g rote Schalotten
  - 5-10 EL Olivenöl
  - 50 ml Balsamico
  - Salz und Pfeffer
- 150 g Kräuterseitlinge
- 150 g bunte Kirschtomaten
- 80 g grüne Oliven, ohne Kern
  - 275 g Blätterteig
  - 25 g Parmesan
- 120 g sehr dünn geschnittenen Rohschinken
- ca. 1 Handvoll frischen Basilikum

## Zubereitung:

Die Schalotten schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erwärmen und bei mittlerer Hitze die Schalotten glasig anschwitzen. Mit 3 EL Balsamico ablöschen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und weiterköcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Nun die Pilze putzen und halbieren. Mit Olivenöl 3-5 Minuten anbraten. Ebenfalls mit 2 EL Balsamico ablöschen, salzen und pfeffern und den Essig einreduzieren, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Vier runde Formen oder ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Oliven ebenfalls halbieren. Den Blätterteig auf das oder die Bleche legen. Dann den Teig mit den Schalotten und den Pilzen belegen, dabei einen kleinen Rand lassen. Tomaten und Oliven verteilen, den Parmesan reiben und ebenfalls verteilen. Nochmals ein wenig salzen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln. 10-20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Nach dem Backen mit dem gezupften Schinken und Basilikum belegen, mit Pfeffer übermahlen und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln. Nun servieren.

**Natürlich lecker. Natürlich nachhaltig.**

Die einzigartigen Pilzspezialitäten.

www.rhpz.de | info@rhpz.de  
Milchweg 66 | 47608 Geldern | +49 2831 97432-0

**RPZ**  
Rheinische Pilz-Zentrale