



# Pikante Wurst-Käse-Tarte

## Zutaten




 4 Personen

- 1 Saucisson vaudois IGP (400 g)
- 1 Ausgewellter Dinkel-Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Mehl
- 130g Geriebener Gruyère AOP
- 1 Dose geschälte Tomaten (ca. 400 g)
- 1 TL Getrocknete Kräuter
- + Pfeffer

## Rezept

- 1 Ofen auf 220°C vorheizen. Teig entrollen, mit dem Backpapier in Kuchenform legen (ca. 30cm Ø). Boden mit einer Gabel einstechen. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. In einer grossen Schüssel mit Mehl und 3/4 des geriebenen Gruyères vermischen.
- 2 Tomatensaft aus der Dose zur Zwiebel-Gruyère-Masse geben,iterrühren und Masse auf dem Teig verteilen. Wurst enthäuten und in Scheiben schneiden. Die Tarte anschliessend mit Tomaten und Wurstscheiben belegen, mit übrigem Gruyère und Kräutern bestreuen.
- 3 Backzeit: Ca. 35 Min. auf der untersten Schiene. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer bestreuen.

## Die Tipps des Profis:

-  Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.
-  Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.
-  Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

