

# Gorgonzola-Tarte mit Spinatsalat und Salzzitronen

## Zutaten für die Salzzitronen (für 4 Personen):

- 4 Bio-Zitronen
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 6 frische Lorbeerblätter
- 100 g Meersalz
- 100 ml Olivenöl

Zitronen heiß abspülen, trocknen, mit einem Messer einstechen und in ein sauberes Einmachglas füllen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen.

Meersalz mit Wasser aufkochen. Das Salzwasser über die Zitronen im Glas gießen. Olivenöl zum Schluss hinzugeben und das Glas gut verschließen. An einem kühlen Ort 3 bis 4 Wochen ziehen lassen. Alternativ gibt es fertige Salzzitronen in arabischen Supermärkten oder im Feinkosthandel zu kaufen.

## Zutaten für den Tarte-Teig:

- 200 g (Type 550) Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 300 g getrocknete Kichererbsen
- zum Ausfetten Butter

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Zitrone waschen, trocknen und abreiben. Etwas Abrieb zur Seite stellen.

Mehl mit Butter, Ei, 1 Prise Salz und Zitronenabrieb kurz und kräftig zu einem homogenen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Derweil die Gorgonzola-Füllung zubereiten.

Den Teig portionieren und ausrollen. Pro Person ein Quiche-Förmchen mit Butter ausstreichen, mit Teig auslegen und die überstehenden Ränder abschneiden. Backpapier in passende Stücke schneiden, auf den Teig legen und mit den Kichererbsen befüllen. Dadurch bleibt der Teig beim Vorbacken flach. Förmchen auf ein Rost in den Backofen stellen und 10 Minuten backen. Aus dem Ofen holen, Backpapier mit den Kichererbsen entfernen und kurz auskühlen lassen. Backofen herunterstellen auf 120 Grad (Umluft).

## Zutaten für die Gorgonzola-Füllung:

- 200 ml Sahne
- 3 Eier
- 100 g Grana Padano
- 150 g Gorgonzola
- 1 TL Salz
- weißer Pfeffer
- Muskat

Sahne, Eier, 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat miteinander verquirlen. Grana Padano hineinreiben und unterheben. Die Füllmasse kühlstellen. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden.

Wenn die vorgebackenen Tartes etwas abgekühlt sind, pro Portion circa 3 EL der Masse hineingeben. Gorgonzola darauf verteilen. Im Backofen circa 30 Minuten backen. Die Masse sollte keine Blasen werfen. Sonst die Temperatur senken. Die

Tartes aus dem Ofen nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen.

#### Zutaten für den Spinatsalat:

- 100 g Babyspinat
- 50 g Gorgonzola
- 4 getrocknete Feigen
- 1 Zitrone
- 3 EL Agavendicksaft
- 150 ml Olivenöl
- Salz
- 50 ml weißer Balsamico

Spinat waschen. Feigen in dünne Streifen schneiden. Zitrone auspressen. Agavendicksaft, Zitronensaft, Salz, weißen Balsamico und Olivenöl zu einem Dressing verrühren.

#### Anrichten:

- 1 Salzzitrone

Von der Salzzitrone die Schale abschneiden und sehr fein würfeln. Die Würfel werden wie ein Gewürz verwendet, sie schmecken sehr salzig. Sparsam dosieren!

Tartes stürzen und mittig auf Tellern platzieren. Spinat auf den Tartes anrichten, Feigenstreifen darauf verteilen und mit Dressing sowie Salzzitronen-Würfeln garnieren.

Sendetermin: 16.04.2023

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)