

LØG OG PEBERFRUGT TÆRTE

Dejlig tærte med peberfrugt og løg som bages i ca. 30 minutter i ovnen så den bliver rigtigt gylden og sprød.

•

Til

- 2 peberfrugter
- 2 løg (store)
- salt
- peber
- frisk timian (evt. tørret)
- rosmarin
- 1 tærtedej
- 2 æg
- 100 g revet ost
- 2 dl creme fraiche (evt. fromage frais)
- paprika



FEDTFATTIG

Skær peberfrugter og løg i tynde ringe, svits begge i olie nogle få minutter, og krydr med salt, peber, timian og rosmarin. Lad fyldet afkøle lidt, og pres imens tærtebunden ud i en tærteform. Fordel fyldet på tærtebunden. Pisk æg, ost og creme fraiche sammen, smag til med salt, peber og paprika, og hæld blandingen over fyldet i tærten. Bag tærten ved 200-225 grader i ca. 25-30 minutter til tærten er gylden og sprød.