

# Rhabarber trifft Ziegenkäse

Zubereitungszeit: **20 min.**

Portionen: **12**

## Zutaten

- 250 g Dinkelmehl (Type 630)
- 175 g Parmesan frisch gerieben
- Salz
- 6 EL mediterrane Kräuter (z.B. Rosmarin, Salbei und Majoran) (fein gehackt)
- 150 g kalte Butter (gewürfelt)
- 1 Eigelb (M)
- 500 g Ziegenfrischkäse
- 3 Eier (M)
- 1 TL Chiliflocken
- abgeriebene Schale von 1 Biozitrone
- 500 g Rhabarber (am besten zarter Himbeer- Rhabarber)
- 100 g Zucker
- 1 Sternanis
- 2 Stängel violette Basilikum

## Außerdem

Hülsenfrüchte zum Blindbacken



## Zubereitung

1. Das Mehl, 75 g Parmesan, ½ TL Salz und die gehackten Kräuter in einer Rührschüssel mischen. Butterwürfel, Eigelb und 3 EL kaltes Wasser zugeben und mit den Knethaken des Mixers grob verkneten. Mit bemehlten Händen kurz zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig zur Kugel formen, flach drücken und in Folie gewickelt 30 Minuten kaltstellen.
2. Inzwischen den Ziegenfrischkäse, Eier, Chiliflocken, ½ TL Salz, übrigen Parmesan und die Zitronenschale verrühren.
3. Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Rhabarber putzen und mit Haut sehr schräg in 2,5 cm große Stücke schneiden. Die Form gründlich fetten. Teig auf bemehlter Fläche etwas größer als die Form ausrollen und diese damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen, leicht festdrücken und überstehenden Teig abschneiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit einem Bogen Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Den Boden auf der untersten Schiene 20 Minuten vorbacken, dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Den Boden etwas abkühlen lassen, dann die Frischkäsemasse hineingeben und glattstreichen. Auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit 200 ml Wasser mit 75 g Zucker und Sternanis in einem weiten Topf erhitzen und den Rhabarber darin 2 Minuten an-garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.
5. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und wie auf dem Bild sternenförmig mit Rhabarber belegen. Mit restlichem Zucker bestreuen und weitere 10 Minuten auf der obersten Schiene backen. Auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen. Lauwarm mit Basilikum bestreut servieren.