

# Knoblauch-Tarte mit gegrillter Ananas

## Für 6 Personen

2 Eier,                                      200 g Butter                                      400 g Mehl  
1 Prise Salz

## Für den Belag:

1 Ananas                                      1 EL Fenchelsamen                                      1 EL Pulbiber (Paprikamischung)  
1 EL Kurkuma                                      3 Sternanis                                      2 EL Sonnenblumenöl  
2 – 4 Knoblauchzehen                                      400 g Creme-fraîche                                      2 Stangen Lauch  
2 EL Butter                                      Salz                                      1 rote Chili  
4 Eier                                      1 Bund Lauchzwiebeln

Eier, Butter, Mehl und eine Prise Salz zügig zu einem Mürbeteig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Ananas schälen und in schöne gleichmäßige Würfel schneiden (ca. 3 cm). (Die Ananasschalen können mit Wasser und Zucker aufgesetzt zu einem Sirup ausgekocht werden.)

Gewürze in einem Mörser grob zerreiben. Ananas mit den Gewürzen einreiben und mit Öl marinieren.

Knoblauch(Menge nach Wunsch) schälen und mit einem Teil der Hälfte der Creme fraîche pürieren.

Den Lauch putzen, waschen und fein hacken. Lauch in 1 EL Butter anschwitzen, mit Salz abschmecken. Chili entkernen und hacken.

Die Knoblauch-Creme fraîche mit der restlichen Creme fraîche und den Eiern gut vermischen und mit Salz abschmecken. Lauch und Chili unterrühren.

Backofen auf 220 Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Mürbeteig ausrollen. Eine Tarteform damit auslegen. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen und fünf Minuten backen. Die Ofentemperatur auf 180 einstellen.

Die Füllung auf den Teig in die Tarteform geben und ca. 20 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden leicht auskühlen lassen.

Die Ananas in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten anbraten.

Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tarte mit der gerillten Ananas und Lauchzwiebeln garnieren. Dazu passt ein Zuckerschotensalat.

Jacqueline Amirfallah am 25. Januar 2017