

KÜRBIS FEIGEN TARTE

Uwe Seegert, Küchenchef des "Grand Restaurant" (Tschuggen Grand Hotel)

ZUTATEN

Für den Teig

- 120g Mehl
- 120g Vollkornmehl
- 120g vegane Butter
- 50g Mandelmehl
- 20g Agavendicksaft
- 60g Wasser
- 5g Salz

Für den Guss

- 350g Seidentofu
- 175g Hafermilch
- 60g Vollkornmehl
- 10g Tapioka Stärke
- 20g Agavendicksaft
- 5g Backpulver
- 10g Salz
- Muskat gerieben

Für den Belag

- 300g Hokkaido Kürbis in Würfel geschnitten
- 4 Stück Feigen in Ecken geschnitten Muskat gerieben

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig vermengen und zu einer homogenen Masse verkneten. Den Teig für 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann ausrollen und in eine Tarte-Form mit 26 cm Durchmesser geben. Bei 180 Grad 15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit die Masse für den Guss cremig mixen und abschmecken. Den Guss auf den vorgebackenen Teig geben und den Belag auf dem Guss verteilen. Bei 180 Grad 30 bis 25 Minuten fertigbacken. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Salat servieren.

