

z. B. Pfannkuchen, Lasagne, Low Carb



... > Zubereitungsarten > Methoden > Überbacken

## Hack - Porree - Tarte



 **Druck**

 **Teilen**

 **Speichern**

★★★★☆ **4.25** (53 Bewertungen)

 **38** Kommentare

 50 Min.

 normal

 09.03.2002

 395 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

12



Portionen

200 g Mehl

100 g Margarine

4 Ei(er)

1 Prise(n) Salz

2 Stange/n Porree

1 EL Margarine

250 g Hackfleisch

1 Zwiebel(n)

3 EL Paniermehl

1 EL Gewürz(e)

2 Becher Schmand

200 g Käse, gerieben

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
395	13,53 g	30,51 g	16,78 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 50 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Zutaten für den Teig: Mehl, Margarine, 1 Ei, etwas Salz!

Zutaten für den Belag: Porree, 1 EL Margarine, Hackfleisch, 1 Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Hackfleischgewürz nach Geschmack, Paniermehl (Semmelbrösel)

Zutaten für den Guß: Schmand, 2 Eier Salz, Pfeffer, geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

Die Zutaten für den Teig mit den Händen glatt kneten und in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) gleichmäßig verteilen und einen leichten Rand formen. Den Teig bei 200° (im E-Herd!!!) ca. 8 Minuten vorbacken und wieder aus dem Ofen holen.

In der Zwischenzeit den Porree waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Würfel schneiden.

Die restlichen Belagzutaten zu einem Hackfleischteig kneten, mit der Margarine in einem Topf anbraten, den Porree und die Zwiebel dazu geben und ca. 10 Minuten dünsten, alles auf den Tarteboden verteilen.

Die Zutaten für den Guss verrühren und gleichmäßig über die Hack-Porree-Masse verteilen, mit Käse bestreuen.

Die Tarte bei 200° ca. 20-30 Minuten backen, bis der Käse leicht braun wird. Die Tarte in 12 kuchenförmige Stücke schneiden.

Für ein Backblech mit hohem Rand die doppelte Zutatenmenge verwenden!  
Kommt auch auf Party´s kalt oder warm gut an!

**Rezept von**

Momoss

## Weitere Rezepte von Momoss

[Mehr >](#)

---

---

**Tipps & Trends**

---

**Video Empfehlungen**

---

**Markenrezepte bei Chefkoch**

---

# Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

07.03.2021 17:40

BackmausElisa

Super lecker! Hätte ich gar nicht erwartet! Wir haben eine Stange Lauch genommen und eine kleine Aubergine.

[Antworten](#)

---

18.10.2020 13:26

Moai69

Sehr lecker...und dazu ein Gläschen Federweißer

[Antworten](#)

---

26.11.2016 18:16

Gina-59

Die Tarte war sehr lecker .  
Ich habe auch mehr Hackfleisch genommen 400 gr.  
Gibt es sicher wieder .

L.G

Gina .

[Antworten](#)

---

31.07.2014 15:26

sonne94

ich habe die Tarte gerade verspeist. Mir erschien die Hackmenge auch etwas wenig. Hatte noch gekochten Schinken, der verbraucht werden musste. Den habe ich dazu getan. Hat sehr gut gepasst. Schmeckt etwas kräftiger. Aber auch bei uns hat sehr viel Fett getropft. Sogar durch die Form. Wenn der Backofen gleich abgekühlt ist, muss ich ihn wohl mal schrubben. Ansonsten sehr lecker. Gibt es bestimmt mal wieder.

[Antworten](#)

---

03.07.2014 17:53

nicnac120

Bei der Mengenangabe ist wohl ein Fehler passiert?? wie bekommt man mit diesem Rezept 12 Personen satt?? Ansonsten ist das Rezept eh nur Pillepalle für Menschen die vom Kochen genauso viel Ahnung haben wie ich vom Stricken :-)

**Antworten**

---

---

13.05.2004 07:24

**naschkatze65**

Möchte mich auch endlich für das Rezept bedanken.  
Ich habe die Tarte mittlerweile schon öfter für Partys gebacken. Sie ist wunderbar vorzubereiten, so dass man sie nur noch zur passenden Zeit in den Ofen schieben muss.  
Ob sie kalt schmeckt, kann ich nicht sagen, weil bisher nie was übrig blieb um das zu testen.  
Nochmals vielen Dank für das tolle Rezept.

Liebe Grüße  
naschkatze

**Antworten**

---

21.02.2004 17:12

**lilli856**

Klingt nicht nur super, ist gut vorzubereiten und schmeckt fantastisch. Allerdings ist die Mengenangabe für 12 Personen eher etwas für den hohlen Zahn. Doppelte Menge auf dem Blech ist eine ausreichende Mahlzeit für 6 Personen+ frischen Salat.

**Antworten**

---

11.10.2003 22:43

**Alexandra71**

Klingt wirklich  
superlecker, und die schmeckt  
auch kalt bestimmt noch sehr gut.

LG  
Alexandra

**Antworten**

---

10.07.2003 11:20

Alexandra

hmm... das war aber gut! der teig ist leicht und schnell gemacht und die tarte lecker und saftig! allerdings mußte ich sie in einen 'zucchini-hack' tarte umwandeln, da göga keinen porree mag :-( aber den variationen sind ja keine grenzen gesetzt. heute abend probier ich aus, ob sie auch kalt schmeckt!

**Antworten**

---

08.06.2003 11:39

frank62

Vielen Dank!  
Die Tarte war gestern der Renner bei meiner Party

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

Presse

Jobs

Impressum

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[donut rezepte](#), [einlegen rezepte](#), [erdbeertorte rezepte](#), [genüseauflauf rezepte](#),  
[gorgonzolasauce rezepte](#), [gyrossuppe rezepte](#), [himbeersirup rezepte](#), [milchreis  
rezepte](#), [rieslingtorte rezepte](#), [süßkartoffel-möhrenkuchen rezepte](#)