

# *Essbarer Garten Kladow*

## **Natur erleben und genießen**

### **Indische Brennesselarte**

- Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- 130 g kalte Butterwürfel
- 1 TL Salz
- 250 g Kichererbsenmehl
- Für die Füllung:
- 600 g Süßkartoffeln
- 100 g Brennesseln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Bockshornkleeblätter
- 200 g Panir (Indischer Rahmkäse)
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 300 g Saure Sahne
- 4 Eier
- Salz
- 1 EL Ajwar

Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Tarteform fetten. Alle Zutaten für den Teig zu einer bröseligen Masse verrühren. 2 EL Eiskaltes Wasser dazu geben und alles mit den Händen zu einem kompakten Teig verkneten. Ausrollen und die Form damit auslegen. Dabei einen Rand hochziehen. Den Teig in der Form ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Süßkartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Brennesselblätter von den Stielen zupfen. Ggf. vorher die Brennesseln ausbreiten und mit dem Nudelholz darüber rollen, damit sie nicht mehr brennen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Panir würfeln. Süßkartoffeln in heißem Fett in einer Pfanne unter häufigem Wenden 6-8 Minuten braten. In einer zweiten Pfanne Knoblauch, Bockshornkleeblätter kurz anbraten, Brennesseln zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen, dann grob hacken.

Den gekühlten Tarteboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier abdecken und mit den Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten 10 Minuten blindbacken. Saure Sahne mit Eiern, etwas Salz und Ajwar glatt rühren. Vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, Panir und Brennesseln auf dem Boden verteilen. Mit dem Guss übergießen. Tarte in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen.

Dazu passt gut ein Joghurt-Dip oder wie auf dem Foto eine Gemüse-Sülze.