

# Rezept Crostata mit Fontina

## Rezept Crostata mit Fontina

### Zutaten:

Crostata-Teig (mit 300 g Weizenmehl (Type 405))

3 Eigelb

3 EL Parmesan, Sbrinz oder Pecorino

3 EL Vollmilch

3 EL Schlagrahm

3 EL trockener Weißwein (Typ Soave)

frisch gemahlene Meersalz

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

### Zubereitung:

Den Crostata-Teig erstellen.

Das Backrohr auf 220°C vorheizen.

Den Teig auf ca. 3 – 4 mm Dicke auswellen, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und mehrmals mit der Gabel einstechen.

Die Eigelbmasse, Sahne, Milch, Käse und Wein verrühren.

Den Käse würfeln und über den Teig verteilen.

Würzen und die Eigelbmasse über das Backblech verteilen.

In den Ofen schieben.

Ca. 30 – 40 Minuten backen.

[Zurück zu Broten und Aufstrich](#)