

Kartoffel-Tarte



Würzig-aromatisch

Diesmal bereite ich eine pikante Tarte zu. Und kann eine ganze Menge Kartoffeln noch verwerten.

Der Verweis zum Grundrezept für den Hefeteig ist so nicht ganz korrekt, da es das Grundrezept für einen Hefeteig für süße Tartes ist. Aber einfach etwas Salz dazugeben und es ergibt einen passenden Teig für diese pikante Tarte.

Da ich als Füllung nur gekochte Kartoffeln verwende, würze ich die Masse zum Überbacken entsprechend kräftig. Mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel Paprikapulver, schwarzem Pfeffer und Salz.

Man kann sich die Mühe machen und die gekochten Kartoffelscheiben schön in Reihe oder ringförmig in der Backform anordnen. Ich habe die Scheiben einfach hineingegeben und etwas verteilt.

Und da diese Tarte durchaus etwas Farbe an der Oberfläche

verträgt, kann man die Backzeit auch gerne noch um 5 Minuten verlängern.



Schmackhaftes Stück Tarte

Das Ganze ergibt eine sehr würzig-aromatische Tarte.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1,5 kg Kartoffeln

Zum Überbacken:

- 5 Eier
- 300 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 100 g geriebener Gouda
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, Kartoffeln hineingeben und 20 Minuten kochen. Kartoffeln herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Ebenso Gouda. Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel und Paprikapulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Kartoffelscheiben in die Backform mit dem Teig geben und verteilen. Masse zum Überbacken darübergerben und auch verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Spring-Backform lösen. Für 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.