

Kartoffel-Tarte (Tarte aux pommes de terre)

Heute gibt es eine „Tarte aux pommes de terre“. Die eignet sich ganz wunderbar als Beilage. Hat aber auch durchaus das Zeug zum Hauptgericht. Vielleicht noch ein frischer Salat dazu...perfekt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig

150 g kalte Butter
150 g Frischkäse natur
300 g Mehl
1 TL Salz
etwas Butter für die Form

Für den Belag

3 -4 Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian (getrockneter Thymian geht auch wunderbar)
150 g Crème fraiche
3 Eier
1 TL Salz
Olivenöl
MeersalzPfeffer

Zubereitung

1. Zuerst fettet ihr die Form mit etwas Butter ein. Jetzt verknetet ihr Butter, Frischkäse, Mehl und Salz zu einem Teig. Den rollt ihr auf einer bemehlten Fläche aus, legt ihn in die Form und drückt den Rand etwas an. Der Teig kommt jetzt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
2. Diese Zeit nutzt ihr, um die Kartoffeln vorzubereiten. Die Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben gehobelt und dann in eine Schüssel mit kaltem Wasser gelegt.
3. Jetzt hackt ihr die Kräuter und verrührt sie mit den Eiern, der Crème fraiche, Salz, Pfeffer und dem gepressten Knoblauch.
4. Holt den Teig aus dem Kühlschrank und backt ihn für 10 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann holt ihr die Kartoffelscheiben aus dem Wasser, gebt die Ei-Masse auf den Teig und verteilt die Kartoffeln fächerförmig auf dem Teig.
5. Zum Schluss bepinselt ihr die Kartoffeln mit Olivenöl und streut, wenn ihr mögt, noch ein paar Kräuter über die Tarte. Jetzt wird das Ganze für ca. 35 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze gebacken.

