

Rezept

Bratkartoffeltarte

Ein Rezept von Bratkartoffeltarte, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---|
| 1/2 Würfel Hefe (ca. 12 g) | 250 g Mehl |
| Salz | 1 Zwiebel |
| 100 g Speck | 400 g kleine festkochende Kartoffeln |
| 50 g Butterschmalz | Pfeffer |
| 1 EL mittelscharfer Senf | 4 Eier |
| 200 g Schmand | 50 g Sahne |
| 2-3 EL Schnittlauchröllchen | Backpapier für die Form |
| Mehl zum Arbeiten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM (CA. 24 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in 125 ml lauwarmes Wasser bröckeln und glatt rühren. Mit Mehl und ½ TL Salz zu einem geschmeidigen und glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Zwiebel und Speck klein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in 3-5 mm dicke Scheiben hobeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln, Zwiebel- und Speckwürfel darin ca. 8-10 Min. braten, bis die Kartoffeln leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn ausrollen und in die Form legen. Den Teigboden mit Senf bestreichen.
4. Eier, Schmand und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratkartoffeln auf dem Teigboden verteilen, mit Eieguss begießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.