

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Tarte

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Tarte, am 31.05.2026

Zutaten

100 g Butter	200 g Mehl
1 Eigelb	Salz
400 g fest kochende Kartoffeln	400 g Hokkaidokürbis
3 Zweige Salbei	2 Eier
200 g Sahne	Salz
Pfeffer	150 g Ziegenrolle (Weichkäse)
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM (26 CM Ø) ODER 8 FÖRMCHEN (10 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Butter würfeln und mit Mehl, Eigelb, 1 Prise Salz und 3-4 EL Wasser verkneten. Teig in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.
2. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser in ca. 20 Min. gar kochen. Abgießen, pellen und in feine Scheiben schneiden. Inzwischen den Kürbis putzen, evtl. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salbei waschen, trocknen, abzapfen und fein hacken.
3. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig ausrollen und in die gefettete Tarteform legen, dabei einen Rand formen. Kartoffel- und Kürbisscheiben abwechselnd dachziegelartig darauf verteilen, Salbei darüber streuen. Eier und Sahne verquirlen, kräftig salzen und pfeffern, über die Füllung gießen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) 20 Min. backen, dann herausnehmen, Ziegenrolle zerbröckeln, darauf verteilen und die Tarte in weiteren 20 Min. goldgelb fertig backen.