

Rezept

Kartoffel-Quark-Tarte

Ein Rezept von Kartoffel-Quark-Tarte, am 26.04.2024

Zutaten

80 ml helles Rapsöl	1 Eigelb
1/4 TL Salz	120 g Mehl
Fett und Mehl für die Form	250 g mittelgroße festkochende Kartoffeln
Salz	100 g Champignons
1 kleine Zwiebel	50 g getrocknete Tomaten
1 TL Rapsöl	Pfeffer aus der Mühle
100 g Magerquark	100 ml Milch (1,5 % Fett)
2 Eier	1 TL Majoran
getrocknete Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)	Tarteform (Ø 18 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Das Rapsöl mit Eigelb und Salz verrühren und mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten, bei Bedarf wenig Wasser zugeben. In Klarsichtfolie eingewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Inzwischen die Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20 Min. garen, abgießen, schälen und auskühlen lassen. Währenddessen die Champignons trocken abreiben, Stiele entfernen und Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und mit den getrockneten Tomaten fein hacken. Mit den Pilzen in heißem Öl andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Quark, Milch und Eier verrühren, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten-Pilz-Mischung unterrühren und kalt stellen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Tarteform fetten und mehlen. Den Teig in die Form legen, flach drücken, dabei einen Rand formen. Den Boden des Teiges mit einem Backpapierkreis auslegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen und im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25 Min. vorbacken.
5. Die vorgebackene Tarte aus dem Backofen nehmen. Die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen.
6. Quarkmischung in die Tarte gießen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und dachziegelartig auf die Tarte legen. Im vorgeheizten Ofen weitere 30 Min. backen.