

Rezept

Kartoffel-Roquefort-Torte

Ein Rezept von Kartoffel-Roquefort-Torte, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Mehl	150 g Vollkornmehl
¼ Würfel Hefe (10 g)	½ TL Zucker
125 ml lauwarme Milch	130 g weiche Butter
½ TL Salz	1 TL Kümmelsamen
700 g mehlig kochende Kartoffeln	4 Eier (Größe M)
100 g Buttermilch	200 g saure Sahne
weißer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
200 g Roquefort	1 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Mehle in einer Schüssel mischen, eine Mulde ins Mehl drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit Zucker, etwas Mehl und Milch verrühren. Vorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Restliche Milch mit 80 g Butter, Salz und Kümmel dazugeben. Den Teig gut verkneten und 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Kartoffeln waschen und in 25-30 Min. weich kochen. Ausdampfen lassen, schälen und zerdrücken. Eier trennen. Eigelbe mit Buttermilch und saurer Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit den Kartoffeln mischen. Eiweiße steif schlagen und unterziehen.
3. Ofen auf 190° vorheizen, Form fetten. Teig durchkneten, ausrollen und die Form damit auslegen. Roquefort hineinbröckeln. Kartoffelmasse einfüllen, mit 50 g Butterflöckchen belegen. Im Ofen (unten, Umluft 170°) 50-60 Min. backen. Schnittlauch waschen, schneiden und auf die Torte streuen.