

Rezept

Möhren-Kartoffel-Tarte

Ein Rezept von Möhren-Kartoffel-Tarte, am 09.06.2026

Zutaten

300 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
1 Prise getrockneter Majoran	50 g Polentagrieß
3 Eier	300 g Möhren
1/2 Bund je ½ Bund Petersilie und Koriander	150 g saure Sahne
1 TL Currypulver	1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Zucker	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Mit 1 TL Salz und dem Majoran würzen. Den Grieß und 1 Ei untermischen.
2. Die Möhren putzen, schälen und 2 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen, trocknen und klein schneiden, mit 2 Eiern, saurer Sahne, Curry, Zitronensaft, 1 Prise Salz und Zucker verrühren. Die Möhrenscheiben untermischen.
3. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Den Kartoffelteig einfüllen, Den Rand ein wenig hochdrücken. Die Möhrenmischung einfüllen. Die Tarte im Ofen (unten, Umluft 180°) 45 Min. backen.