

Rezept

# Möhren-Kartoffel-Tarte

Ein Rezept von Möhren-Kartoffel-Tarte, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	Salz
<b>1 Prise</b> getrockneter Majoran	<b>50 g</b> Polentagrieß
<b>3</b> Eier	<b>300 g</b> Möhren
<b>1/2 Bund</b> je ½ Bund Petersilie und Koriander	<b>150 g</b> saure Sahne
<b>1 TL</b> Currypulver	<b>1 Spritzer</b> Zitronensaft
<b>1 Prise</b> 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.