

## Rezept

# Süßkartoffeltarte mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Süßkartoffeltarte mit Ziegenkäse, am 21.06.2026

## Zutaten

<b>125 g</b> Magerquark	<b>1</b> Ei
<b>2 EL</b> Milch	<b>4 EL</b> Öl
Salz	<b>250 g</b> Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>250 g</b> Süßkartoffeln
<b>100 g</b> Ziegengouda	<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>100 g</b> Schmant	Pfeffer
<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	6-8 kleine Zweige Oregano
<b>2 EL</b> Pinienkerne	Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform (28-30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Für den Quark-Öl-Teig Quark, Ei, Milch, Öl und 1/2 TL Salz in einer Schüssel verrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Die Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren, restliche Mehl-Mischung dann unterkneten.
2. Eine Tarteform einfetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen und dabei einen niedrigen Rand formen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Für den Belag die Süßkartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Den Ziegenkäse raspeln. Den Ziegenfrischkäse mit Schmant, Pfeffer und Zitronenschale glatt rühren.
4. Die Ziegenfrischkäse-Creme auf den Teigboden streichen. Die Süßkartoffelscheiben darauf verteilen. Den Oregano waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen. Ziegenkäseraspel, Oregano und Pinienkerne auf den Süßkartoffeln verteilen. Die Tarte mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Backofen (Mitte) in 20-25 Min. knusprig backen.