

Kartoffel - Tarte

Zutaten:

600 g Kartoffeln
200 g Mehl
100 g gekochter Schinken
100 g Butter
100 g geriebener Käse
120 g Ricottakäse
150 g Austernpilze
100 ml Milch
½ Bund Schnittlauch
3 Eier
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale 20 Minuten in Salzwasser kochen.
- Butter, 50 ml kaltes Wasser, Mehl, 1 Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- Abgekühlte Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
- Pilze in kleine Stücke schneiden.
- Schinken ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
- Schnittlauch in kleine Röllchen hacken.
- Ricotta, Milch, restliche Eier und Schnittlauch verrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Eine Tarteform (Springform) einölen.
- Den Teig in die Form drücken.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Kartoffelscheiben, Pilze und Schinken auf dem Teig verteilen.
- Die Eiermischung über die Tarte gießen.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 40 Minuten überbacken.