

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Erdäpfel, speckig
0,5 Stangen	Lauch
0,5 Bund	Petersilie, gehackt
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Dill
2 Stk.	Majoranzweige
2 Stk.	Thymianzweige
200 g	Crème fraîche
100 g	Joghurt
50 ml	Schlagobers
3 Stk.	Eier
0,5 TL	Paprikapulver
0,25 TL	Muskat, gerieben
1 Pkg.	Blätterteig
	Meersalz
	Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Die Erdäpfeltarte passt als Hauptgericht und als Beilage.

Ida Traupmann

Seminarbäuerin aus Sumetendorf

Quellen:

- Ida Traupmann: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

Erdäpfeltarte mit Kräutern

Zubereitung

... Tarteform mit 28 cm Durchmesser oder Kastenform

- Die Erdäpfel schälen, in dünne Scheiben und anschließend in feine Stifte schneiden, leicht salzen und kurz ziehen lassen.
- Den Lauch längs halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Diesen in Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und abschrecken.
- Alle Kräuter klein schneiden.
- Crème fraîche oder Frischkäse, Joghurt und Schlagobers mit den Eiern verquirlen, mit Paprikapulver, Muskatnuss und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Kräuter darunter mischen.
- Die Form mit dem Blätterteig auslegen, Lauch und Erdäpfel darauf gleichmäßig verteilen und den Eieerguss darüber gießen.
- Die Tarte im vorgeheizten Rohr bei 160°C Heißluft auf der untersten Schiene ca. 40 Minuten backen.