

#### 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

## Erdäpfeltarte mit Kräutern



Foto: Cilli Geißegger - Nicht zur freien Verwendung

#### 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 Eierguss darüber gießen.
- Die Tarte im vorgeheizten Rohr bei 160°C Heißluft auf der untersten Schiene ca. 40 Minuten backen.

#### Quellen:



Ida Traupmann: Rezept aus  
Bäuerinnenkochkurs

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal



SEMINAR  
BÄUER  
INNEN



lk Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

