

Kartoffel-Apfel-Tarte

Für eine Tarte (6 Stücke):

Für den Teig:

200 g Weizenmehl, 405 1 Prise Salz 150 g Butter, kalt in Würfel
1 Ei (M) Butter

Für die Füllung:

150 g Kartoffeln, festk. 100 g lila Kartoffeln 1 Süßkartoffel (150 g)
3 Zweige Thymian 200 g Sauerrahm 1 Ei (M)
2 EL Honig Salz Pfeffer
2 rote Äpfel 2 Knoblauchzehen 60 ml Olivenöl
80 g Parmesan

Für die Rotweinzwiebeln:

4 rote Zwiebeln 2 EL Pflanzenöl 80 g Zucker
250 ml Rotwein 1 Zweig Thymian

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz untermischen. Butter in feinen Stückchen und das Ei zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer flachen Scheibe formen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Dann die Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und in die gefettete Tarteform geben und den Teig auch am Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel öfter einstechen.

Für die Füllung Kartoffeln und Süßkartoffel gut waschen und schälen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Sauerrahm mit dem Ei und Honig in einer Schüssel verquirlen, die Hälfte der Thymianblättchen untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse auf den Teigboden geben und verstreichen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln und Süßkartoffel in dünne Scheiben hobeln.

Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel ebenfalls in dünne Scheiben hobeln.

Kartoffel- und Apfelscheiben abwechselnd schneckenförmig in die Tarteform auf die Sauerrahm-mischung legen.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Olivenöl mit Knoblauch und restlichem Thymian mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die geschichteten Kartoffel- und Apfelscheiben mit der Ölmischung bepinseln.

Parmesan fein reiben und die Tarte damit bestreuen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen 40 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Zucker überstreuen und karamellisieren.

Dann mit Rotwein ablöschen, den Thymianzweig zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen und den Thymianzweig entfernen.

Die gebackene Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen, dann aus der Form heben.

Die Tarte in Stücke schneiden, anrichten und einige Esslöffel Rotweinzwiebeln mit auf den Teller geben.

Antonina Müller am 14. Oktober 2024