

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, 11.11.2024**

**Kartoffel-Tarte mit Zwiebeln und Speck**

**Für ca. 8-12 Stück**

**Zutaten**

**Für die Tarte**

800 g Kartoffeln, mehligkochend  
 etwas Salz  
 150 g Dinkelmehl  
 etwas Pfeffer  
 etwas Muskatnuss  
 3 Zwiebeln, rot, mittelgroß  
 100 g Speck, durchwachsen  
 2 Stiele Thymian  
 100 g Bergkäse  
 3 Eier (Größe M)  
 200 g Schmand  
 1 EL Senf  
 1 TL Honig oder Apfeldicksaft  
 2 Stiele Petersilie

**Für den Salat**

1 Schalotte  
 200 g Feldsalat  
 1 Birne, groß  
 etwas Zitronensaft  
 50 g Haselnüsse, gehackt  
 3 EL Balsamessig, hell  
 1 TL Senf  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Honig  
 5 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl



**Zubereitung**

1. **Für die Tarte** Kartoffeln abbrausen und mit Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, die Schalen abziehen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Den Kartoffelteil mit Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig in 8 oder 12 Portionen teilen und in eine gefettete Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) drücken, dabei einen Rand formen (alternativ. kleine Tarteförmchen oder Auflaufförmchen verwenden).
5. **Für die Füllung** Zwiebeln abziehen, halbieren und fein schneiden. Speck würfeln. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
6. Speck in einer Pfanne knusprig braten. Zwiebeln und Thymian zugeben und weitere ca. 3-4 Minuten goldgelb braten. In eine Schale geben und abkühlen lassen.
7. Käse reiben. Käse (bis auf ca. 2 EL) unter die lauwarm abgekühlte Speck-Zwiebelmasse mischen und auf dem Kartoffelteig verteilen.
8. Eier, Schmand, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und auf der Speck-Zwiebelmasse verteilen (alternativ: Schmandmasse mit der abgekühlten Speck-Zwiebelmasse mischen und dann auf dem Teig verteilen). Mit dem übrigen Käse bestreuen.
9. Tarte im Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) ca. 25 Minuten goldgelb backen.

10. **Inzwischen für den Salat** Schalotte abziehen und fein würfeln. Feldsalat putzen. Birne abbrausen, trocknen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln.
11. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
12. **Für das Dressing** Balsamessig, Senf, Salz, Pfeffer, Honig und Öl verrühren.
13. **Tarte aus dem Ofen** holen und 5 Minuten ruhen lassen. Salatzutaten und Dressing mischen.
14. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Tarteletts damit bestreuen. Mit dem Salat anrichten und servieren.