

BRATKARTOFFEL-SPECK-TARTE



1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten, eine Kugel formen und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kartoffeln schälen und in 2 x 2cm große Würfel schneiden. Ca. 10 Minuten kochen, bis sie noch nicht ganz gar sind.
2. Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Wenn sie langsam Farbe annehmen, die Feinen Speckwürfel und die gehackte Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Den Teig ausrollen und eine gefettete Tarte Form damit auskleiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und das Kartoffel-Speck Gröstl darauf verteilen.
4. Für den Guss den Bergkäse reiben und mit Sahne, Crème fraîche und den Eiern verrühren. Das Gemisch über die Kartoffeln gießen und danach etwa 30-35 Minuten backen. Die Bratkartoffel-Speck Tarte ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann anschneiden und nach Herzenslust schlemmen.

(für eine 26cm Tarte- oder Springform)

Für den Mürbteig:

225 g Mehl
1 TL Salz
100 g Butter
1 EL Mineralwasser
1 Ei

Für den Belag:

700 g Kartoffeln
100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel
1 Zwiebel

Für den Guss:

100 ml Sahne
100 g Crème fraîche
2 Eier
150 g Tiroler Bergkäse
Salz, Pfeffer, Muskat
Butterschmalz