

## Kartoffel-Tarte | Café de Paris

Dauer: 3 h 45 min  
Schwierigkeit: Mittel  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Rezept für 6 – 8 Portionen:

#### Equipment:

- 1 Handrührgerät oder Küchenmaschine
- 1 grobe Rösti-Reibe
- 1 runde oder eckige Tarte- Backform mit herausnehmbaren Boden

#### Gewürze & Zutaten:

- 500 G Pellkartoffeln
- 230 G Butter
- 500 G Dinkelmehl Typ 630
- 10 G Salz
- 2 Eigelb
- 1 Prise Zucker
- ca. 250 ml Wasser
- 2 EL Café de Paris Gewürzbutter-Mischung
- etwas Salz
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 250 ml Sahne
- 2 Eier

## Zubereitung

### Vorbereitung

- 1 Am Vortag die Pellkartoffeln kochen und über Nacht kühl stellen.
- 2 Für den Tarte-Teig die Butter und das Dinkelmehl miteinander krümelig “reiben”, bis sich alles gut verbunden hat. Das geht am besten mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine.
- 3 Dann Salz, 2 Eigelb, eine Prise Zucker und etwa 250 ml kaltes Wasser zugeben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- 4 **ACHTUNG!:** Für den Tarte-Teig ist es wichtig, alle Zutaten möglichst kühl und zügig zu verarbeiten und auf keinen Fall zu kneten!

---

## Tipp

- 1 Natürlich darf man auch einen gekauften Blätterteig verwenden!

---

## Zubereitung:

- 1 Für die Füllung die Pellkartoffeln schälen und mit der Rösti-Reibe grob raspeln.
- 2 Die geraspelten Kartoffeln mit 2 EL Gewürzmühle Café de Paris Kräuterbutter-Mischung sowie 1 TL Salz mischen.
- 3 Zwiebelwürfel mit 1 EL Butter glasig anschwitzen und locker unter die Kartoffelmasse mischen.
- 4 250 ml Sahne mit 2 Eiern verquirlen und mit einer Prise Salz würzen. Den Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Nun den Teig ausrollen und in die gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Tarte-Backform geben, leicht andrücken.
- 6 Die Kartoffel-Mischung locker auf dem Teig verteilen (nicht drücken!) und mit der Sahne-Ei-Mischung übergießen.
- 7 Für etwa 30 Minuten bei 200°C im Backofen knusprig backen.
- 8 Vor dem Anschneiden 5-10 min ruhen lassen.