

Zwiebel-Kartoffel Tarte „umgedreht gebacken“



Geschmackswunder

Die Zwiebel Höri Bülle vom Bodensee ist der Geschmackstrumpf in diesem Rezept. Bedeckt mit feinen Kartoffelscheiben, verfeinert mit kräftigem Käse und gebacken im Ofen wird daraus ein kleines Geschmackswunder. Mit nur 5 Zutaten.

Wie einfach doch tolle Rezepte sein können...

Mehr Informationen zur Zwiebel Höri Bülle gibt es unter www.höri-bülle.de

Und hier das Rezept für "Zwiebel-Kartoffel Tarte „umgedreht gebacken“:

Zutaten

für 1 Kastenform (1-2 Portionen)

- 300 g Kartoffeln
- 120 g Zwiebeln (z.B. Höri Bülle)
- 20 g fein geriebener Käse (z.B. Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler)
- 2 EL Milch
- Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben in einer Schüssel mit Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Käse vermengen.

Zwiebeln schälen und in ca. 5-7 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Brotkastenform mit Backpapier auslegen. Mit etwas Öl bepinseln.

Den Boden mit den Zwiebelscheiben belegen.

Dann die dünnen Kartoffelscheiben ziegelartig, überlappend darüber legen,

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober- und Unterhitze) ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.

Form aus dem Ofen nehmen und die Tarte umstürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Wer möchte, kann noch Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Dazu schmeckt ein knackiger Salat.

Tipp: Es geht auch eine Kuchenform oder eine Tarteform. Dann aber die doppelte Mengen an Zutaten nehmen.

