

Kartoffel-Tarte mit Ziegenkäse

Zutaten | Für eine Tarteform

Für die karamellisierten
Zwiebeln:

2 EL	Rapsöl
2-3	rote Zwiebeln
2 EL	Brauner Zucker
2 EL	Rotweinessig
	Salz, Pfeffer

Für die Tarte:

2 EL	Rapsöl
1 kg	mehlig kochende Kartoffeln, z.B. Gschwelli
	Salz, Pfeffer
100 g	Crème fraîche
100 g	Ziegenkäse-Rolle
2 Zweige	Thymian
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 Min., Backzeit: 35 Minuten

- Für die Zwiebelmasse das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. In die Pfanne geben und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten dämpfen. Zucker und Essig begeben, Zwiebeln offen ca. 10 Minuten weiterdämpfen, bis sie karamellisieren. Zwiebeln würzen, etwas abkühlen lassen.
- Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Kartoffeln gut waschen und eventuell mit einer Bürste abscrubben. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garkochen.
- Die Tarteform gut einfetten und die gekochten Kartoffeln in die Form legen. Mit einem Glas die Kartoffeln zerdrücken und am Rand hochdrücken, bis ein regelmäßiger Kartoffelboden mit Rand entsteht.
- Mit Crème fraîche bestreichen. Ziegenkäse-Rolle in Scheiben schneiden und mit karamellisierten Zwiebeln sowie Thymian auf der Tarte verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens ca. 30 bis 35 Minuten knusprig backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
121 kcal	5,8 g	14,6 g	2,1 g	202 mg

