

Kartoffel - Tarte mit Steinpilzen

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 90 Minuten } 2¼ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Portionen		12
getrocknete Steinpilze	g	20
Kartoffeln, festkochend	g	1000
Speck, durchwachsen	g	100
Zwiebeln	g	100
Parmesan	g	60
Sonnenblumenkerne	g	30
Salz, schwarzer Pfeffer, Öl		

VORBEREITEN:

1. Pellkartoffeln **nicht zu weich kochen**, max.20 Minuten.
Pellen, abkühlen lassen und grob raffeln.
2. Pilze 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen.
3. Speck fein würfeln.
4. Zwiebel fein würfeln.
5. Parmesan reiben.

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten einschließlich Sonnenblumenkerne gut mischen. Kräftig pfeffern und salzen.
2. Tarteform leicht ölen. Kartoffelmasse hineindrücken.
3. Im Backofen auf 2. Einschubleiste ca. 45 Minuten goldbraun backen.
Danach weitere 5 Minuten weiterbacken auf dem Backofenboden.
4. Auf einem Rost etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und in Stücke schneiden.

Backofen	Leiste	Grad	Minuten
Umluft	2. v. u.	180	40 bis 45 / +5
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200	40 bis 45 / +5