

Kartoffeltarte mit Äpfeln

Zutaten:

500 g Kartoffeln
320 g Mehl
45 g Butter
350 g Äpfel
1 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Päckchen Trockenhefe
200 ml Milch
1 Ei
2 Eigelb
250 g Gruyère
150 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano



Zubereitung:

- Butter und Milch erwärmen.
- Hefe, Mehl und eine Prise Salz vermengen.
- Alles zusammen mit dem Eigelb verkneten.
- Zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Geschälte Äpfel und Kartoffeln grob raspeln.
- Raspeln, Zwiebeln und Knoblauch vermengen.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- Aufgegangenen Teig kurz durchkneten.
- Knete in eine gefettete, bemehlte Springform geben.
- Dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen.
- Kartoffelmix einfüllen.
- Bei 180° etwa 15 - 20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit den Gruyère raspeln.
- Raspeln, Sahne und Ei vermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Nach der ersten Backzeit die Käsemischung über die Torte geben.
- Noch einmal etwa 20 - 25 Minuten backen.