

Kartoffel – Brokkoli – Tarte

Zutaten:

6 Filo- bzw. Yufkateigblätter, Strudelteigblätter (je 30 x 31 cm)
300 g Brokkoli
350 g kleine Kartoffeln
500 g Schichtkäse
2 Eier
4 EL Paniermehl
60 g Butter
2 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Teigblätter 20 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Brokkoli in kleine Röschen teilen.
- Kartoffeln gut waschen und 20 Minuten kochen.
- Butter schmelzen lassen.
- Tarteform dünn damit einfetten.
- Ein Teigblatt in die Form legen.
- Mit Butter bestreichen.
- Die anderen Teigblätter versetzt nacheinander ebenfalls einlegen.
- Blätter jeweils mit Butter bestreichen.
- Alle Teigblätter mit Paniermehl bestreuen.
- Eier, Stärke und Käse cremig rühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eier – Käsecreme auf die Teigblätter streichen.
- Kartoffeln längs halbieren
- Die Kartoffelhälften leicht in die Käsecreme drücken.
- Brokkoli gleichmäßig auf die Tarte geben.
- Bei 200° C ca. 40 Minuten backen.
- Nach etwa 25 Minuten mit Alufolie abdecken.