



Kartoffel-Hack-Tarte

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	200 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Salz	
Frühlingszwiebeln	3 St.
Olivenöl	2 EL
Hackfleisch vom Schwein	350 g
Oregano, getrocknet	2 g
Pfeffer, schwarz	
Kartoffeln, vorw. festk.	350 g
Erbsen, tiefgefroren	100 g
Crème fraîche	200 g
Eier	2 St.
Mozzarella	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Tarteform, Schneebesen

1. Butter klein würfeln. In einer Schüssel Mehl, Butter, Backpulver und 1 gestr. TL Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten, bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
2. Eine Tarte- oder Quicheform mit 1 EL Butter einfetten und den Boden mit dem Teig auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 30 Min. kühl stellen oder ca. 10–15 Min. einfrieren.
3. Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen, weiße Teile fein würfeln, grüne Teile in dünne Ringe schneiden.
4. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch mit Frühlingszwiebelweiß ca. 5 Min. scharf anbraten, dabei mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.
5. Derweil in einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Kartoffelscheiben und Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. vorgaren. Abgießen und abtropfen lassen.
6. In einer Schüssel Crème fraîche und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Grün der Frühlingszwiebeln unterrühren. Gebratenes Hackfleisch auf den Tarteboden geben und Kartoffeln und Erbsen darüberschichten. Crème fraîche darauf verteilen. Mozzarella in Scheibe schneiden und damit belegen.
7. Tarte im Backofen ca. 30–40 Min. goldbraun backen. Falls die Kruste zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Abkühlen lassen und lauwarm oder kalt in Stücke geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein [Feldsalat mit Roter Bete und Ziegenkäse](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1127 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	76 g