



# Kartoffel-Hack-Tarte

 Dauer  
70 min.

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	1 Esslöffel
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 Teelöffel
Salz	
Frühlingszwiebeln	3 St.
Hackfleisch vom Schwein	350 g
Olivenöl	2 Esslöffel
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

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.

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 30 Min. kühl stellen oder ca. 10–15 Min. einfrieren.

Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen, weiße Teile fein würfeln, grüne Teile in dünne Ringe schneiden.

Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hack mit Lauchzwiebelweiß ca. 5 Min. scharf anbraten, dabei mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Derweil 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.

In einer Schüssel Crème fraîche und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und Grün der Frühlingszwiebeln unterrühren. Gebratenes Hack auf den Tarteboden geben und Kartoffeln und Erbsen darüber schichten. Crème fraîche darauf verteilen. Mozzarella in Scheibe schneiden und damit belegen.

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 grüner Salat.



## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	806 kcal		
Kohlenhydrate	71 g	Ballaststoff	5 g
Eiweiß	38 g	Fette	41 g