

# Smashed Potatoe-

## Zwiebel-Tarte

Bio Kochbox KW 04



# Smashed Potatoe- Zwiebel-Tarte



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

350 g Kartoffeln  
250 g Zwiebeln rosé  
2 TL Thymian  
100 g Schmand  
50 g Crème fraîche  
100 g würziger Käse, gerieben

## Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer  
½ EL Butter  
½ EL Olivenöl  
1 EL Agavendicksaft  
1 EL Balsamico  
Muskat

## Zubereitung:

Kartoffeln waschen und gründlich bürsten. In Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Während die Kartoffeln kochen, werden die Zwiebeln geschält und in dünne Ringe geschnitten oder gehobelt. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin in ca. 15 Minuten goldgelb schmoren. Balsamico und Agavendicksaft angießen, kurz einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen von den Stielen streifen (eventuell 1 Zweig Thymian für die PastinakenPasta zurückbehalten). Schmand und Crème fraîche verrühren.

Etwa ¾ der Thymianblättchen und die Hälfte des geriebenen Käses unterheben. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen. Die gegarten Kartoffeln in eine Tarteform geben und mit dem Kartoffelstampfer (oder einer Gabel) zerstampfen, bis die Form mit den Kartoffeln ausgefüllt ist. Schmandcreme gleichmäßig darauf verstreichen. Zwiebelringe darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im auf 225° vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen.



**Unsere Weinempfehlung**  
BABOUCHES, ROSÉ