

leicht verändert aus `Vegetarisch durchs ganze Jahr` von GU

Süßkartoffeltarte

4 Portionen

Zutaten

für den Teig

125 g Quark (40% Fettanteil), 1 Ei, 2 Esslöffel Milch, 4 Esslöffel Öl,
1 Teelöffel Salz, 250 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver,

für den Belag

250 g Süßkartoffeln, 150 g Ziegenfrischkäse, 1 Esslöffel
Zitronensaft, 100 g Schmand, 3 Teelöffel Oregano, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 3 Teelöffel scharfes
Currypulver, 30g Pinienkerne, 100 g jungen Gouda (z.B. Ziegengouda), 2 Esslöffel Olivenöl



Zubereitung

1. 1 Teelöffel Salz und das Backpulver unter das Mehl mischen,
2. Quark mit Ei, Milch und 4 Esslöffel Öl verrühren
3. Mehl in die Quarkmischung einrühren dann mit der Hand einkneten bis ein glatter Teig entsteht.
4. den Teig so ausrollen, daß er in die Tarteform paßt und ein entsprechend hoher Rand übersteht
5. Teig in die Tarteform legen und Rand nach oben ausformen
6. Backofen auf 200°C aufheizen
7. Ziegenfrischkäse mit Schmand, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Curry und Oregano gut verrühren
8. Süßkartoffeln schälen und in 2 mm dünne Scheiben hobeln
9. Ziegenkäsemischung auf dem Teig verstreichen, darüber die Süßkartoffelscheiben schichten
10. Pinienkerne darüberstreuen und den Gouda über die Süßkartoffelscheiben reiben und mit den 2 Esslöffel Olivenöl bespritzen
11. die Tarte auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Tomatensalat, Endiviensalat