

# KARTOFFEL-BÄRLAUCH-TARTE MIT GRILLGEMÜSE



## Zutaten:

- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 1 TL [Bärlauchpaste](#)
- 2 EL Thymian, gehackt
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- 20 g Butter
- 2 Rollen Blätterteig
- Salz & Pfeffer

## Außerdem:

- Tarteform

## Zubereitung:

- 1 Die Kartoffeln im Salzwasser weich kochen. Abschütten und kurz ausdampfen lassen. Anschließend schälen und in eine Schüssel in Scheiben schneiden. Nochmal kurz abkühlen lassen, sie sollten nur noch lauwarm sein.
- 2 Den Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Die Eier mit der Sahne verquirlen. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Bärlauchpaste und Thymian würzen und alles mit der Ei-Sahne gut durchmischen.
- 4 Eine Tarteform mit Butter fetten und die erste Rolle Blätterteig auslegen. die Kartoffelmasse hineingeben und gut verteilen. Mit der zweiten Blätterteigrolle die Tarte abdecken und mit dem einzelnen Ei bestreichen. Das Ei vorher ebenfalls verquirlen.
- 5 Die Kartoffel-Bärlauch-Tarte im Ofen 30 Minuten backen. Wenn Sie fertig ist aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und wie ein Kuchen aufschneiden.

