



## **Knusprige Kartoffelrösti-Pilztarte**

### **Zutaten Röstiboden**

- 600 g Kartoffeln
- 1 Ei M
- 2 Eßl Butter
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

### **Zutaten Füllung**

- 500 g verschiedene Pilze geputzt
- 1 großer Kräuterseitling
- 1 Schalotte
- Thymian
- 1 Eßl Butter
- 1 Eßl Mehl
- 3 Eier M
- 150 ml Sahne
- 150 g Bergkäse gerieben
- 1 Tl Petersilie
- Salz & Pfeffer



## **Zubereitung**

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine Springform/Tarteform einfetten.

Für den Boden die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Butter schmelzen. Alle Zutaten für den in eine Schüssel geben und mit den Kartoffelraspeln gut vermengen. Die Kartoffelmasse in die Tarteform geben, gut andrücken und ca. 15 Minuten im Ofen vorbacken.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und mit den geputzten Pilzen (außer den Kräuterseitling) in einer Pfanne kurz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Den Kräuterseitling in große Scheiben aufschneiden und auf die Seite stellen. Alle restlichen Zutaten der Füllung in einen hohen Behälter geben und mit einem Mixstab verquirlen.

Die Tarteform aus dem Backofen nehmen und die Pilze hineingeben. Die Eier-Sahne-Füllung aufgießen und zum Schluss die Scheiben des Kräuterseitling oben auf legen.

Bei 180°C ca. 40 Minuten backen. Die Füllung darf beim Rausholen nicht mehr flüssig sein. Wenn es zu dunkel wird, etwas Backpapier auf die Tarte legen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und lauwarm genießen.