

Kartoffeltarte mit Rohschinken

Kategorien: Backen, Pikant, Kartoffel, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

300	Gramm	Halbweissmehl
1/2	Teel.	Salz
1/4	Würfel	Hefe; zerbroeckelt
2	Essl.	Olivenoel
200	ml	Wasser

BELAG

180	Gramm	Creme fraiche
200	Gramm	Appenzellerkaese; an der Roestiraffel gerieben
120	Gramm	Rohschinkentranchen in Streifen
800	Gramm	Mehlig kochende Kartoffeln Geschaelt; in ca. 2mm Dicken Scheiben
1		Zwiebel; in feinen Ringen
1	klein.	Chili; halbiert, entkernt Gehackt
1/2	Teel.	Salz Pfeffer

Anleitung:

1 Rezept = 2 Tartes Teig: Zutaten bis und mit Hefe in einer Schuessel mischen. Oel und Wasser beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen: Teig in zwei Portionen teilen, auf wenig Mehl je ca. 2mm dick oval auswallen. Mit einer Gabel einstechen, auf zwei rechteckige mit Backpapier belegte Bleche legen.

Belag: Teigflaechen mit Creme fraiche bestreichen, dabei jeweils rundum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Kaese darauf verteilen, die Haelfte des Rohschinkens darueber streuen. Kartoffeln, Zwiebel, Chili und restlichen Rohschinken in einer grossen Schuessel mischen, wuerzen, auf die Tartes verteilen.

Backen: je ca. 25 Min. in der unteren Haelfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (im Heiss-/Umluftofen beide Tartes gleichzeitig backen).

Dazu passt: Salat

Tipp: statt Creme fraiche sauren Halbrahm oder Rahmquark verwenden.