

Zwiebel-Kartoffel Tarte „umgedreht gebacken“



Zutaten:

für 1 Kastenform (1-2 Portionen)

- 300 g Kartoffeln
- 120 g Zwiebeln (z.B. Höri Bülle)
- 20 g fein geriebener Käse (z.B. Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler)
- 2 EL Milch
- Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben in einer Schüssel mit Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Käse vermengen.

Zwiebeln schälen und in ca. 5-7 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Brotkastenform mit Backpapier auslegen. Mit etwas Öl bepinseln.

Den Boden mit den Zwiebelscheiben belegen.

Dann die dünnen Kartoffelscheiben ziegelartig, überlappend darüber legen,

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober- und Unterhitze) ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.

Form aus dem Ofen nehmen und die Tarte umstürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Wer möchte, kann noch Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Dazu schmeckt ein knackiger Salat.

Tipp: Es geht auch eine Kuchenform oder eine Tarteform. Dann aber die doppelte Mengen an Zutaten nehmen.