Süßkartoffel-Tarte



Trotz Kartoffeln eine süße Tarte

Dies ist eine hervorragend schmeckende Tarte.

Und obwohl sie mit Kartoffeln, in diesem Fall Süßkartoffeln, also eher einem Gemüse zubereitet wird, ist es eine süße Tarte. Die man nicht einmal mit Zucker noch zusätzlich süßen muss.

Die Süßkartoffeln, in der Küchenmaschine fein geraspelt, reichen einfach aus.

Optisch erinnert diese Tarte auch wieder, wie die Kürbis-Tarte, an einen Wurzelkuchen. Denn die Süßkartoffel ist eben auch orangefarben.

Darf ich Ihnen einen Rat geben? Wenn Sie es mit den Kartoffeln dennoch herzhaft mögen, geben Sie einfach noch kleingeschnittenen Bauchspeck und Zwiebeln hinzu.

Schon erhalten Sie eine herzhafte, pikante Tarte.

Süßkartoffel-Tarte



4. November 2020
von Thobie
Kategorie Tarte
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 3 Süßkartoffeln

Anleitung

1. Süßkartoffeln schälen und in der Küchenmaschine fein raspeln.

2. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Süßkartoffeln in die Füllmasse geben und alles gut vermischen. Füllmasse in den Mürbeteig geben und verteilen.
4. Tarte nach dem Grundrezept backen. Gut abkühlen lassen.
5. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Mürbeteig,
süß,
Süßkartoffel

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/04/suesskartoffel-tarte/