Tarte mit Kartoffeln, Zwiebeln und Bauchspeck



Herzhafte und pikante Tarte

Hier ein Rezept für eine leckere pikante und herzhafte Tarte mit einem Hefeteig und Kartoffeln, Zwiebeln und Speck.

Ich gebe die Kartoffelscheiben, die ich sehr dünn schneide, die Zwiebeln und den Speck roh in die Füllmasse der Tarte.

Denn immerhin garen ja die Zutaten noch eine Stunde im Backofen bei hoher Temperatur.

Allerdings bietet es sich fast an, die Kartoffeln doch vorzugaren. Die sehr dünnen Kartoffelscheiben haben nach dem Backen gerade die Grenze erreicht, dass sie durchgegart und essbar sind. Aber sie sind doch noch recht fest.Vorgegarte Kartoffelscheiben wären deutlich weicher, besser zu essen und schmackhafter.

Tarte mit Kartoffeln, Zwiebeln und Bauchspeck



11. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Tarte
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 10 kleine Kartoffeln
- 3 große Zwiebeln
- 200 g durchwachsener Bauchspeck

Anleitung

1. Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

3. Zwiebeln ebenfalls schälen und längs in dünne Streifen schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.
4. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Auch in die Schüssel geben und alles gut vermischen.
5. Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.
6. Gemüse und Speck zu der Füllmasse geben und alles gut vermischen.
7. Tarte nach dem Grundrezept backen.
8. Gut erkalten lassen.
9. Stückweise anschneiden und servieren.
10. Guten Appetit!

Schlagwörter

Bauchspeck,
Hefeteig,
herzhaft,
Kartoffel,
pikant,
Zwiebel

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/11/tarte-mit-kartoffeln-zwiebeln-und-bauchspeck/