

## Kartoffel-Wildkräuter-Tarte



### Zutaten & Zubereitung

150 g Mehl  
1 TL Salz  
75 g kalte Butter  
75 g Magerquark

250 g festkochende Kartoffeln  
80 g Crème fraîche  
15 g Wildkräuter (z.B. Giersch)  
sowie etwas Wiesenknopfblätter und Gänseblümchen  
Salz und Pfeffer  
1 EL Bärlauchöl

Für den Teig das Mehl mit dem Salz mischen. Die kalte Butter in Flocken dazugeben. Die Masse zwischen den Fingern zerreiben, bis sie krümelig wird. Den Magerquark begeben und alles zu einem Teig zusammenfügen. Auf wenig Mehl zu einem länglichen Rechteck auswallen. Dieses von beiden Seiten zur Mitte hin falten, dann nochmals übereinanderlegen. Mit dem Wallholz gut andrücken und den Vorgang noch zweimal wiederholen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 20 Minuten kühlstellen.

Die Kartoffeln knapp weich garen.

Den Teig auf wenig Mehl auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Hilfe eines

Bodens einer Springform eine Rondelle von etwa 26 cm Durchmesser ausschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel regelmässig einstechen, dann mit einem Backpapier belegen und mit dem Springformboden beschweren.

Den Teigboden im 220 Grad heissen Ofen (Unter-/Oberhitze) auf der zweituntersten Rille 10 Minuten vorbacken.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Crème fraîche mit den Wildkräutern mischen und salzen.

Den Teigboden aus dem Ofen nehmen. Die Wildkräuter-Crème fraîche-Mischung darauf ausstreichen und mit den Kartoffelscheiben belegen. Die Tarte wieder in den Ofen schieben und weiter backen, bei 220°C während weiteren 20 Minuten.

Die Tarte herausnehmen und mit dem Bärlauchöl beträufeln. Wiesenknopf-Blätter darauf verteilen und mit Gänseblümchen dekorieren. Wiesenknopf-Blätter passen übrigens geschmacklich wunderbar zu Kartoffeln.

Die Idee für die Kartoffel-Wildkräuter-Tarte lieferte mir das Rezept einer Kartoffel-Knoblauch-Tarte von Annemarie Wildeisen.