



# SÜSSKARTOFFEL-BAUMNUSS-TARTE



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicher
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

### FÜR DEN MÜRBTIEG

**200 g** Weissmehl, glatt

**100 g** Butter, weich

**1** Ei(er)

**Prise(n)** Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

**500 g**

**100 g** Baumnüsse, gehackt

**100 g** Feta

Kurkuma, getrocknet

Salz

schwarzer Pfeffer

Muskatnuss

**40 ml** Orangensaft

Orangenschale

**1 kg** Süsskartoffeln, geschält

## ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Baumnüssen, Feta, Kurkuma, Salz, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss, Orangensaft und -schale gut verrühren.
3. Süsskartoffeln in Scheiben raspeln und mit der QimiQ Saucenbasis Masse gut vermischen.
4. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
5. Eine Tarteform mit dem Mürbteig auslegen, die Kartoffelmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.