



SÜSSKARTOFFEL-WALNUSS-TARTE



QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBEIG

200 g Mehl, glatt

100 g Butter, weich

1 Ei(er)

Prise(n) Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Walnüsse, 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 Sahne-Basis mit Walnüssen, Feta, Kurkuma, Salz, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss, Orangensaft und -schale gut verrühren.
3. Süßkartoffeln in Scheiben raspeln und mit der QimiQ Sahne-Basis 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.