



SÜSSKARTOFFELTARTE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

Tipps

Mit einem pikanten Paprikadip servieren.

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

1 Pkg. frischer salziger Mürbteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Sahne-Basis

1 Zwiebel(n), fein geschnitten

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

150 ml Pflanzenöl, zum Anbraten

800 g Süßkartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten

200 g Pastinaken, frisch, geschält, in Scheiben geschnitten

2 Msp. Currypulver

4 Msp. Paprikapulver, edelsüß

Salz und Pfeffer

4 Ei(er)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: Zwiebel und Knoblauch in heißem Öl anschwitzen. Süßkartoffeln und Pastinaken dazugeben und dünsten lassen bis die Süßkartoffeln etwas weich sind. Mit Currypulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
3. Mürbteig in eine befettete Form geben und die Süßkartoffelmischung darauf verteilen.
4. QimiQ Sahne-Basis mit den Eiern gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Süßkartoffelmischung gießen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.