



## HAUPTGANG

## SMASHED-POTATO-TARTE



★★★★★ (25)

1 H  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

Küchenutensilien: ein Kuchenblech von ca. 26 cm Ø

## karamellierte Zwiebeln

- 2 EL Rapsöl
- 2-3 rote Zwiebeln, in feinen Ringe
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Rotweinessig
- etwas Salz & Pfeffer

## Tarte

- 2 EL Rapsöl (zum Einfetten der Form)
- 1 kg Gschwellti
- etwas Salz und Pfeffer
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Brie oder Ziegenkäse
- 4-6 EL karamellierte Zwiebeln (siehe oben)
- 6 Zweige Thymian
- etwas Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Zwiebeln begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten dämpfen. Zucker und Essig begeben, Zwiebeln offen ca. 10 Minuten weiterdämpfen, bis sie karamellisieren. Zwiebeln würzen, etwas abkühlen.
- 2 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuchenform gut einfetten und Kartoffeln in die Form legen. Mit einem Glas die Gschwellti zerdrücken und am Rand hochdrücken, bis ein regelmässiger Kartoffelboden mit Rand entsteht.
- 3 Mit Crème fraîche bestreichen und mit Käse, karamellisierten Zwiebeln sowie Thymian belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens ca. 30 bis 35 Minuten knusprig backen.