

Würzige Hack-Tarte

Für 6 Portionen:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 EL Rapsöl
400 g Hackfleisch, gemischt	1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
150 g stückige Tomaten (Dose)	400 g Süßkartoffeln	50 g Speckwürfel
200 ml Sahne	1 Pack. Quiche-Teig	4 Eier

Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Hack zugeben, in der Pfanne zerkleinern und anbraten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten zugeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einer weiteren Pfanne 1 EL Öl erhitzen und Speckwürfel anbraten, herausnehmen. In der gleichen Pfanne die Süßkartoffeln im übrigen Fett kurz anbraten. Sahne dazu gießen, zugedeckt ca. 5 Minuten garen. Süßkartoffeln durch ein Sieb abtropfen, Sud auffangen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine eckige Tarteform fetten, mit dem Quiche Teig auslegen.

Dabei den Rand hochziehen. Erst Hacksauce, dann Süßkartoffeln auf dem Teig verteilen.

Kochsud mit Eiern verquirlen, würzen und über die TarteFüllung gießen. Speckwürfel darüber verteilen. Die Tarte 30 min. im Ofen backen.

NN am 28. Februar 2024