



## Kartoffel- Borretscharte

### Zutaten

- 750 g Kartoffeln
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 350 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kartoffel Gratin
- etwas Muskatnuss
- 2 Ei(er)
- 100 g Borretsch
- 20 g Butter
- 300 g Quiche- & Tarteteig a.d. Kühlregal
- 50 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel darin kurz anschwitzen.
3. Wasser und Sahne zugießen und erwärmen. MAGGI Fix für Kartoffel Gratin einrühren und zum Kochen bringen. Die Kartoffelscheiben zugeben, unterrühren und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 3 Minuten kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Muskatnuss würzen. Die Masse etwas abkühlen lassen und Ei(er) unterrühren. Borretsch putzen, waschen, trocken schütteln, die Blätter in Streifen schneiden und die Hälfte unter die Kartoffelmasse heben.
4. Eine Tarteform (30 cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Quiche- und Tarteteig so in die Form legen, dass auch der Rand bedeckt ist. Mit einer Gabel einige Löcher hineinstechen. Die Kartoffel-Borretschmasse auf dem Teig verteilen. Im Backofen ca. 40 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit Käse darüber verteilen und überbacken. Die Tarte herausnehmen, restlichen Borretsch darüber streuen und warm oder auch kalt genießen. Dazu schmeckt ein gemischter Kräutersalat.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	22 g
Energie	229 kcal
Fett	13 g
Protein	5 g

🕒 71 Minuten

⊕ 12 Stücke