

Kartoffeltarte mit Kürbis....



Zutaten:

für 4 Personen:

- 100 g Kürbis
- 3 große Kartoffeln, festkochend
- 3 Schalotten
- 1 großen Zweig Rosmarin
- 6-8 kleine Zweige Thymian
- 4 Quadrate Blätterteig
- 100 g Feta
- 2 EL Honig (Akazienhonig paßt sehr gut)
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, den Kürbis ebenfalls dünn schneiden. In kochendem Salzwasser 8 Min. blanchieren.

Schalotten schälen und in Scheiben schneiden.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig in Quadrate schneiden und auf das Backblech legen. Die Ränder hochbiegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Anschließend die geschnittenen Schalotten darauf verteilen. Die blanchierten Kartoffel- und Kürbisscheiben hinzufügen. Den Feta zerbröckeln und darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

30 Minuten im Ofen backen. Zum Schluß mit den gezupften Kräutern und einem dünnen "Netz" aus Akazienhonig servieren.