

Kartoffel-Apfel-Torte

Ein Tortenbodenblech von 30 cm Ø

- 200 g Mehl / Mehl zum Ausrollen
- 1/2 Teel. Salz
- 1 Teel. Backpulver
- 100 g Speisequark
- 6 Essl. Milch
- 4 Essl Sonnenblumenöl
- Butter für das Blech
- 3 Essl. Geriebener Emmentaler

Für den Belag:

- 500 g kleine festkochende Kartoffeln
- 1 Teel. Kümmel
- 100 g Südtiroler Speck
- 1 kleiner Apfel
- 1 Essl. Sonnenblumenöl
- 8 frische Salbeiblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Ei
- 1/4 Becher süße Sahne
- 4 Essl Milch
- 1 Prise Muskat
- 50 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Quark-Ölteig herstellen Backofen auf 200 Grad vorheizen

Tortenbodenform einfetten und mit Teig auslegen einschließlich dem Rand. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Käse bestreuen.

15 Minuten vorbacken, abkühlen lassen. Kartoffeln mit Kümmel kochen, pellen und längst vierteln. Speck, Zwiebeln und Apfel in kleine Würfel schneiden. Speck anbraten (knusprig), dann Zwiebel und Apfel zugeben, unter Wenden ca. 8 Minuten dünsten. Salbei dazugeben. Kartoffeln auf dem vorbereiteten Boden gleichmäßig anordnen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Speckmischung darauf verteilen. Ei mit Sahne und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über die Kartoffeln gießen. Zuletzt alles mit Käse bestreuen und 20 - 25 Minuten backen, bis sich die Ränder goldbraun färben. Warm servieren mit einem frischen Salat und trockenem Weißwein.