

Mediterrane Rösti-Tarte aus dem Thermomix®



© Rösti-Tarte - Rezepte mit Herz



2 Stunden



leicht



8 Stücke

Fix vorbereitet und warm oder kalt ein Genuss!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	Kartoffeln (geschält gewogen)
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	40 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	1	rote Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1	rote Paprikaschote
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	6	Eier
<input type="checkbox"/>	150 g	Milch
<input type="checkbox"/>	50 g	junger Blattspinat
<input type="checkbox"/>	50 g	schwarze Oliven (ohne Stein)
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Tarteform (26 cm Durchmesser) einfetten.
2. Kartoffeln schälen und in groben Stücken in den Mixtopf geben. 1 TL Salz zugeben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Kartoffelmasse in ein sauberes Geschirrtuch geben und so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken.
3. Kartoffelmasse in die Tarteform geben, mit 30 g Olivenöl vermischen und fest andrücken. Im heißen Ofen im oberen Drittel 30–40 Min. goldbraun backen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebel abziehen, vierteln. Paprika putzen, in grobe Stücke schneiden. Mit Oregano, 10 g Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 2 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mischung auf das Backblech geben und im unteren Drittel des Backofens 20–25 Min. mitbacken. Mixtopf spülen und trocknen.
5. Eier, Milch und 1 TL Salz in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 4 mixen. Spinat waschen und in Streifen schneiden, Oliven halbieren. Beides mit dem Spatel unter die Eiermasse heben.
6. Tarteform und Paprika-Mischung aus dem Ofen nehmen. Ofentemperatur auf 180 °C (160 °C Umluft) reduzieren. Paprika-Mischung mit dem Spatel unter die Eiermasse heben. Masse in die Tarteform gießen. Im heißen Ofen ca. 45 Min. goldbraun backen. Nach Belieben warm oder kalt servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 190 kcal – 8 g E – 12 g F – 13 g KH