

TARTE SAVÉSANNE



TARTE SAVÉSANNE

Zutaten für eine Ø 24 cm Aromapot Pfanne

300 g Lauch / 175 g Raclette-Käse / 500 g Kartoffeln /
500 g Blätterteig / 1 Eigelb / Butter / Salz und Pfeffer

Gekocht mit

RIESS Aromapot Pfanne Ø 24 cm Slow Green



Artikelnummer: 2123-202

Erhältlich in Ø 16, 20, 24 cm, in Pure White, Light Grey,
Silent Blue (nur Ø 16), Dark Aubergine (nur Ø 20),
Slow Green (nur Ø 24)

Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Lauch in Ringe schneiden, in Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Käse fein reiben, Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Eine Aromapot Pfanne mit Butter bestreichen, mit ca. 2/3 des Blätterteiges auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel anstechen.
4. Kartoffelscheiben auf dem Boden verteilen, mit der Hälfte des Käses bestreuen. Den Lauch darüber verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
5. Den Rand des Teiges mit etwas Wasser befeuchten. Aus dem restlichen Teig einen Deckel ausstechen und darüberlegen. Gut zusammendrücken und in der Mitte ein Loch ausstechen.
6. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und bei 180 Grad ca. 55-60 Minuten backen.

Rezept und Foto von Anna Husar
alpenkoch.com