



# Herzhafte Tarte mit Süßkartoffeln und Cranberries



## Zutaten

### Menge

225 g	Mehl
90 g	Frischkäse
90 g	Butter
1	Ei
	Salz
	Pfeffer
360 g	Süßkartoffeln
1 Stg.	Petersilie
90 g	Walnusskerne
3	Eier
140 g	Schlagsahne
45 g	Parmesan
1 Handvoll	Getrocknete Cranberries

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 60 Min. Kühlzeit + 35 Min. Backzeit

pro Portion: 1995 kJ, 477 kcal, 39 g Kohlenhydrate, 12,5 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 173 mg Cholesterin, 2,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



## Zubereitung

Eine Tarte mit Süßkartoffeln zu füllen klingt vielleicht etwas ungewöhnlich, schmeckt dafür aber unglaublich lecker. Die herzhaften Süßkartoffeln passen einfach perfekt zu der cremigen Füllung und dem Topping aus Cranberries und Walnüssen. Zudem ist die Süßkartoffel-Tarte echt super easy nachzumachen. Probiere es doch auch direkt mal aus, so geht's::

### Step 1:

Zuerst musst du den Teig vorbereiten. Dazu das Mehl mit dem Frischkäse, der Butter, dem Ei und einer Prise Salz zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 60 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun die Süßkartoffel schälen und grob raspeln und die Petersilie grob hacken.

### Step 3:

Die Süßkartoffeln und die Petersilie in eine Schüssel geben und die Eier, die Sahne, einen Teil der Cranberries und den Parmesan hinzugeben. Alles miteinander verrühren. Das Ganze noch ausreichend pfeffern und salzen.

### Step 4:

Die Tarte-Form einfetten und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend musst du den Teig auf ein Nudelholz aufrollen und vorsichtig in die Tarte-Form legen. Die Form vollständig mit dem Teig bedecken. Entstandene Lücken mit dem überschüssigen Teig füllen. Die Füllung auf den Teig geben und mit den Walnüssen und den restlichen Cranberries dekorieren.

### Step 5:

Die Tarte für ca. 35 Minuten im Ofen backen. Falls dir die Tarte zu dunkel werden sollte, kannst du das Ganze einfach mit Alufolie bedecken.

### Step 6:

Zum Schluss die Tarte aus der Form lösen und warm servieren.