



Hackfleisch-Tarte im Filoteig

Für 4 Portionen

400 g Süßkartoffeln 2 EL Öl	schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze 10 min braten.
3 Schalotten	abziehen und in feine Ringe schneiden, diese kurz vor Ende der Bratzeit zu den Kartoffeln geben.
400 g Rosenkohl Gemüsebrühe	von den äußeren Blättern befreien und die Kohlköpfchen vierteln, in 8–10 min garen. Abgießen, abtropfen lassen.
3 Eier 200 g Vollmilchjoghurt	mit verquirlen.
500 g gem. Hackfleisch 2 EL Öl gehackten Thymian	in nacheinander portionsweise bröselig braten, jeweils etwas zufügen. Dann alles mit den Kartoffeln und dem Rosenkohl vermengen. Mit
Zimt Salz + Pfeffer	und würzen.
1 Pck. Filoteig 30 g Butter	(10 Blätter) bei Raumtemperatur 10 min ruhen lassen. schmelzen und eine feuerfeste Form damit ausfetten. Die Teigblätter versetzt einlegen und die Ränder nach innen umschlagen. Die Joghurt-Eiermischung mit dem Rosenkohl vermengen und auf die Teigblätter verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft auf der mittleren Schiene ca. 35 min backen. Ca.15 min vor Ende der Backzeit
100 g ger. Emmentaler	oder einen anderen Käse auf der Tarte verteilen.
125 g Schmand 1 Zitrone Salz + Pfeffer	mit dem Saft von vermengen und mit würzen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Tarte mit dem Schmand servieren.

