

Süßkartoffel-Tarte mit Walnussboden

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	480 kcal/ 1994 kJ	Fett:	42 g
Eiweiß:	14 g	Davon gesättige Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	13 g	ungesättige Fettsäuren:	25 g

Zubereitungszeit:
ca. 55 Minuten + mindestens 1 Stunde Ruhezeit

Zutaten für 6 Portionen :

Für den Teig

- 260 g kalifornische Walnüsse, gemahlen
- 60 g Parmesankäse, gerieben
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag

- 2 Süßkartoffeln, geschält, dünn geschnitten
- 80 ml Schlagsahne
- 1 EL frischer oder ein TL getrockneter Thymian

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Walnüsse, Parmesankäse und Olivenöl mit einer Gabel vermischen (falls die Mischung zu trocken ist, einen zusätzlichen Esslöffel Olivenöl hinzugeben). Die Walnussmasse mit einer Löffelrückseite in einer Tarteform verteilen und die Ränder bis zur Hälfte hochdrücken. Abgedeckt mindestens eine Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. In einer Schüssel Süßkartoffeln, Sahne, Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat mischen und gut miteinander verrühren. Abgedeckt mindestens eine Stunde oder über Nacht kühlen.

3. Die Süßkartoffeln mit einer Schaumkelle aus der Schüssel nehmen und auf dem Walnussboden fächern. Anschließend die Süßkartoffeln mit der Sahne-Mischung aus der Schüssel beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

4. Die Tarte auf mittlerer Schiene bei 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 155 Grad) für circa 45 Min. backen. Die Tarte ist fertig, sobald die Kartoffeln weich sind und der Belag goldbraun ist und Blasen wirft. 10 Minuten abkühlen lassen, in Stücke schneiden und warm servieren.