



## HAUPTGANG

## TARTE TATIN



★★★★☆ (119)

35 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

Für ein rundes Backblech von ca. 28 cm Ø

- 800 g kleine Frühkartoffeln\*
- 3 rote Schalotten
- 20 g Butter
- 50 g Zucker
- 5 bis 6 Thymian Zweige
- 1 rund ausgewallter Blätterteig

## Zum Servieren

Blattsalat

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser bissfest kochen. In kaltem Wasser abschrecken und der Länge nach halbieren oder grössere Exemplare in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten ebenfalls der Länge nach halbieren.
- 2 Den Ofen auf 220° C vorheizen. Den Zucker im vorbereiteten Blech verteilen. Ca. 5 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens caramolisieren, bis er hellbraun ist. Das Blech aus dem Ofen nehmen.
- 3 Die Butter in Flocken mit dem Thymian auf dem Caramel verteilen. Die Kartoffeln und Schalotten dicht aneinander darüber legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Den Teig ausrollen, mit einer Gabel dicht einstechen, locker auf die Kartoffeln legen. Den Teigrand zwischen die Kartoffeln und den Formenrand drücken. Ca. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und etwa 2 Minuten stehen lassen, sorgfältig auf eine Platte stürzen. Mit Blattsalat servieren.

## TIPP

\*Schweizer Frühkartoffeln haben von Juni bis August Saison. Das Rezept kann gut mit festkochenden Kartoffeln zubereitet werden.