



Rezept

# APFEL-KARTOFFEL- TARTE-TATIN

# APFEL-KARTOFFEL-TARTE-TATIN

MIT ROQUEFORT & FRISÉE

Rezepte: **LUKAS GROSSMANN**

## Zutaten

- 3 kleine Äpfel
- 500 g kleine Kartoffeln
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Blätterteig Rolle aus dem K.R.
- 1 Zehe Knoblauch
- Butter
- Roquefort
- 1 Handvoll Brunnenkresse



### TIME

30 Min +  
30 Min  
Backen



### FÜR

4 Personen



### KATEGORIE

Hauptspeise  
oder Beilage



### AUSGABE

sisterMAG44

**SCHRITT 1** Die Kartoffeln gut waschen und für ca. 15-20min. in kochendem Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen.

**SCHRITT 2** Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

**SCHRITT 3** Den Zucker in einer beschichteten Pfanne mit ca. 30cm Durchmesser karamellisieren lassen und die Pfanne von der Hitze nehmen. Die Kartoffeln und Äpfel halbieren und in der Pfanne ohne Abstände auf dem karamellisierten Zucker verteilen. Einige Butterflöckchen in den Lücken verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**SCHRITT 4** Den Blätterteig kreisrund auf 30cm Durchmesser zuschneiden und auf die Kartoffeln ohne Äpfel legen und etwas andrücken. Pfanne in den Ofen auf die mittlere Schiene stellen und für ca. 20-30 Min. backen.

**SCHRITT 5** Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, einige Minuten abkühlen lassen und schließlich auf eine Platte stürzen.

**SCHRITT 6** Den Käse auf der heißen Tarte verteilen und mit einigen Zweigen Brunnenkresse garniert servieren.