|  |  |
| --- | --- |
| **Spiral-Gemüsetarte** | |
| Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben) | |
| **Zutaten für 4 Portionen:**  Für den Mürbeteig:  200 g Mehl 100 g kalte Butter | Für die Füllung: 2 Karotten 1 Paprika  1 Ei (Gr. M)  500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend  Salz  Pfeffer  125 g Mozzarella  125 g Parmesan  200 g Saure Sahne  2 Zucchini  1 Aubergine  Muskatnuss  Paprikapulver  4 Blätter Basilikum zur Deko |
| **Zubereitung:**  Butter in Stücke schneiden und mit Mehl in eine Schüssel geben.  Ei aufschlagen und hinzugeben, einen Teelöffel Salz beifügen und alles mit den Händen verkneten.  Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und Mürbeteig etwas größer als die Tarteform ausrollen. Wer keine Tarteform hat, kann auch einfach eine Springform mit etwas Backpapier auslegen oder diese gut einfetten.  Teig in die Form legen, andrücken und den überstehenden Rand mit einem Messer abschneiden.  Boden mit einer Gabel einstechen und für 30 Minuten kaltstellen.  Mozzarella sehr klein schneiden, mit saurer Sahne und Parmesan in eine Schüssel geben, danach mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren.  Im Anschluss Kartoffeln und Karotten schälen und Paprika entkernen. Aubergine, Zucchini, Kartoffeln, Karotten und Paprika mit einem Sparschäler in sehr dünne Streifen hobeln.  Mozzarellacreme auf dem Teig verteilen.  Aus Gemüse- und Kartoffelscheiben ein handtellergroßes Anfangsstück zusammenrollen und in die Mitte der Tarte drücken.  Dieses Stück nun so lange weiter umwickeln, bis der Rand der Form erreicht ist.  Abschließend die Tarte bei 180° C für 40 Minuten backen.  Die Tarte kann warm oder kalt gegessen werden, wunderbar passt dazu ein bunter Salat. | |

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/rezepte/spiral-gemuesetarte/>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

**Über die KMG**

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

**Experten-Interviews:**

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen,

die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

**Pressekontakt:**

agentur05 GmbH | Linda Künzel  
  
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-817 gefördert von der Sachsenring 81 | 50677 Köln Landwirtschaftlichen Rentenbank