

## Kartoffel-Bratwurst-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.  
Backen: ca. 40 Min.  
Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

**Vorbereiten:** Blechboden einfetten, exakt mit Backpapier belegen.

- 2 Esslöffel **Akazienhonig**
- 4 Esslöffel **Apfelwein** oder Weisswein
- <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

alles in einer kleinen Schüssel verrühren,  
auf dem vorbereiteten Blechboden ver-  
teilen

### Belag

- 2 **Zwiebeln**, in feinen Ringen
- 500 g **fest kochende Kartoffeln**,  
in ca. 3 mm dicken Scheiben
- 2 **Kalbsbratwürste** (je ca. 140 g),  
in ca. 4 mm dicken Scheiben

alles nacheinander darauflegen

**Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.  
Blech herausnehmen.

- 1 **ausgewallter Blätterteig**  
(ca. 32 cm Ø)

mit einer Gabel dicht einstechen, locker  
auf die Bratwürste legen. Teigrand  
zwischen den Belag und den Blechrand  
drücken

**Fertig backen:** ca. 15 Min. Tarte herausnehmen, sofort auf eine Tortenplatte  
stürzen, servieren.

**Pro Person:** 32 g Fett, 15 g Eiweiss, 60 g Kohlenhydrate, 2466 kJ (590 kcal)

