



Baden-Württemberg
is(s)t Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung



mit BIOBW-
Allgäuer Bergkäse



Bergkäse-Tarte mit Kartoffeln & Paprika

Bio-Zutaten für 10 Portionen (Backblech 1/1 GN)

600g	Tarteteig, fertig
je 200g	rote & grüne Paprikawürfel
200g	Zwiebelwürfel
200g	Kartoffeln, grob geraspelt
3	Knoblauchzehen, gepresst
600g	Frischkäse
500g	Crème fraîche
400g	Allgäuer Bergkäse, gerieben
6	Eier
25g	Kartoffelstärke
50g	Butter
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Nach Belieben

Petersilie & Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

1. Den fertigen Tarteteig ausrollen, dann in die Tarte-Form legen, den Rand hochziehen und mit der Gabel einige Male den Boden einstechen.
2. Für die Füllung die Paprika- und Zwiebelwürfel, Knoblauch und Kartoffelraspel in einer heißen Pfanne mit Butter 5 Minuten rührend anbraten. Salzen, pfeffern und beiseitestellen.
3. In einer Schüssel den Frischkäse mit Crème fraîche, Stärke, Eiern, Kräutern und den Gewürzen mischen. Zuletzt gebratenes Gemüse und geriebenen Käse zugeben. Mit den Gewürzen abschmecken.
4. Die Füllung in die vorbereitete Tarteform gießen.
5. Die Tarte bei 180 °C (Umluft) ca. 25–30 Minuten backen.



In der Themenwoche „Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ werden bei diesem Rezept möglichst viele, aber mindestens die **gelb gekennzeichneten Produkte** garantiert in zertifizierter Bio-Qualität und Herkunft verwendet. Denn: **Bio + Regional = Optimal!**

Herausgeber



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat