

ZWIEBEL KARTOFFEL TARTE MIT NELKENPFEFFER UND THYMIAN

Zutaten

- 40g Butter
- 1½ TL Thymian
- 1 grosse Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 400g festkochende Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben gehobelt.
- 2 EL Olivenöl
- 160g geriebener Gruyère-Käse
- 1/2 TL Nelkenpfeffer (Piment), gemörsert
- Fleur de Sel

Die Butter in einer mittelgrossen ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Thymianzweige und Zwiebelringe etwa 5 Minuten dünsten. Die Kartoffelscheiben mit Öl, Gruyère, Nelkenpfeffer und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Die Kartoffelmischung auf die Zwiebeln geben und im Ofen bei 200 Grad 45 Minuten goldbraun backen. Zum Servieren in Küchenstücke aufschneiden.

Tipp: Dazu passt eine Sauerrahmcreme und ein knackiger Friséesalat.

