



In Kooperation mit
Bloggerin Krista Haltrich
www.kochliebe.at

Saisonales Markt-Rezept #4:

Erdäpfel-Lauch-Torte

Zutaten für eine Tortenform:

1 kg festkochende Erdäpfel, geschält,
fein gehobelt (oder in dünne Schei-
ben geschnitten) 🍷

150 g Lauch, in Ringe geschnitten 🍷

4 Stangen Jungzwiebel (ca. 100 g), in
Ringe geschnitten 🍷

100 g Speck, in Streifen oder Würfel
geschnitten 🍷

2 EL Rapsöl

1 Becher Sauerrahm

2 Eier 🍷

Salz, Pfeffer, Muskat

frische Petersilie und Bohnenkraut,
fein gehackt 🍷

TIPP: Ihr könnt gerne auch andere
Kräuter verwenden, zB frischen
Schnittlauch oder getrockneten
Majoran, der schmeckt auch her-
vorragend zu Erdäpfeln)

Zubereitung:

1. Das Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

2. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und Speck,
Lauch und Jungzwiebel darin bräunen.

3. In einer Schüssel den Sauerrahm mit den Eiern ver-
sprudeln und ordentlich mit Salz, Pfeffer und Muskat
würzen.

4. Die Erdäpfelscheiben dazugeben und durch-
mischen. Dann noch die Speckmischung und die
gehackten Kräuter dazugeben, alles verrühren und
eventuell noch einmal würzen.

5. Die Erdäpfelmasse in eine gefettete Tortenspring-
form füllen, oben glatt streichen und mind. 50 Minu-
ten – die erste Hälfte davon mit Alufolie abgedeckt
– backen. Die Garzeit kann je nach Sorte und nach
Dicke der Scheiben variieren – einfach am Ende der
Garzeit mit einer Gabel anstechen und probieren, ob
die Erdäpfel schon durch sind.

6. Aus dem Ofen nehmen, kurz stehen lassen, aus der
Springform lösen, aufschneiden und zB mit einem
grünen Salat genießen.