



Gorgonzola-Tarte mit Cashew-Karamell



Zutaten

- › 400 g Hokkaido-Kürbis
- › 500 g Kartoffeln
- › 4 Blätter Strudelteig
- › 60 g Butter
- › 50 g Gorgonzola-Mascarpone
- › 50 ml Milch
- › 1 Ei
- › 40 g Cashewnusskerne
- › 3 EL Ahornsirup
- › Salz & Pfeffer
- jeweils 1 Messerspitze von
 - › Kurkuma
 - › gemahlener Koriander
 - › gemahlener Kümmel
 - › geriebene Muskatnuss
 - › edelsüß Paprikapulver

Den Kürbis schälen, entkernen und in ca 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 7-10 Minuten kochen, herausheben und abtropfen lassen.

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen und die Tarte/Auflaufform mit Backpapier auslegen.

Die Teigblätter evtl. zurechtschneiden, jedoch etwas Größer als die Form und mit ca. 50 g geschmolzener Butter bestreichen und übereinander legen sodass der Rand übersteht.

Gorgonzola-Mascarpone mit Milch und Ei pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Teigblätter geben und abwechselnd mit Kartoffeln und Kürbis belegen.

Die Tarte auf die unterste Schiene im Ofen stellen und ca. 30-45 Minuten backen. Evtl. die Ränder mit Alufolie abdecken, da dieser sonst verbrennt.

Die Nüsse grob hacken und in übriger Butter anrösten.

Nun den Ahornsirup und die Gewürze zugeben und noch etwas Pfeffer, alles karamellisieren lassen.

Die Karamellisierten Nüsse auf einem Backpapier abkühlen lassen und später auf der fertigen Tarte verteilen.

