

Vegane Quetschkartoffel-Tarte mit Zwiebel-Quark-Füllung (Smashed Potato Onion Tarte)

1 Tarte (circa 27 cm Durchmesser) | 30 Minuten (+ 30 Minuten Backzeit)

Zutaten

1.25 kg festkochende Kartoffeln

3 Zwiebeln

400 g veganer Quark

300 g vegane Crème fraîche

3 EL Speisestärke

2 EL Kichererbsenmehl

150 g veganer Streukäse

60 g vegane Speckwürfel (oder Räuchertofu)



10 g Schnittlauch

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, salzen und aufkochen lassen. Danach bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten kochen lassen, bis sie gar sind.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Veganen Quark mit veganer Crème fraîche, Speisestärke und Kichererbsenmehl verrühren. Die geschnittenen Zwiebeln untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Danach in eine eingefettete Tarteform geben und zerdrücken, sodass Boden und Rand mit den zerdrückten Kartoffeln bedeckt sind – das funktioniert zum Beispiel mit einem kleinen Topf oder einem kleinen Messbecher.
4. Die Tarte bei 200 °C (Umluft) circa 10 Minuten vorbacken.
5. Anschließend die Tarte vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die vegane Zwiebel-Quark-Füllung auf die Kartoffeln geben. Den veganen Streukäse mit ein wenig Olivenöl vermengen. Die Tarte zuerst mit veganen Speckwürfeln und danach mit veganem Käse bestreuen.
6. Bei 200 °C (Umluft) weitere 20 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und mit Schnittlauch bestreuen.

Mehr Vegane Rezepte mit Kartoffeln

