



# Französische Kartoffeltorte „Pâté Bourbonnais“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Als raffiniert, fleischloses Gericht für jeden Tag, als Beilage zum Fleisch oder Snack

## Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln in Scheiben
- 1 kleines Päckchen Fertig - Blätterteig
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 2 Eigelbe mit 2 El Milch verklappert
- 30 g Butter
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gehobelten Kartoffelscheiben mit den Zwiebeln und Knoblauch mischen, salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen. Sahne und Creme fraiche aufgießen und ca. 4 min. leise köcheln, vor garen lassen.

### Schritt2

Eine mit flüssiger Butter ausgestrichene Auflaufform mit einer Lage Blätterteig auslegen. Nur die Ränder mit dem mit der Eigelb - Milch einstreichen, die Kartoffelscheiben verteilen.

### Schritt3

Eine weitere Schicht Blätterteig darüber geben und die Ränder mit einer Tischgabel andrücken.

#### **Schritt4**

Ebenfalls einstreichen, und flächendeckend 6 - 8 mal einstechen.

#### **Schritt5**

Für ca. 45 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, mittlere Schiene.

#### **Schritt6**

Gern gebe ich in den letzten 10 min. der Backzeit geriebenen Gouda oder Parmesan darüber, obwohl es nicht zum Original Rezept gehört.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Aus dem Ofen nehmen und mit einem großen Küchenmesser in beliebig, große Portionen eiteilen, mit einer kleinen Schaumkelle heraus heben.

#### **Schritt9**

Dazu passt ein großer, saisonaler Blattsalat.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesische-kartoffeltorte-pate-bourbonnais/>