**Süßkartoffel-Tarte mit Tapenade**

**Zutaten für ca. 12 Stücke:**

200 g Mehl

100 g kalte Butter

4 Eier (Größe M)

Salz, Pfeffer

600 g Süßkartoffeln aus North Carolina

1 Bund Lauchzwiebeln

1 EL Öl

1 TL getrockneter Thymian

200 g Crème fraîche

Muskat

Fett für die Form

Frischhaltefolie

Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Für die Tapenade:**

100 g schwarze Oliven ohne Stein

1 EL eingelegte Kapern

2 eingelegte Sardellenfilets

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

**Zubereitung:**

1. Mehl, Butter in Stückchen, 1 Ei und 1 Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) damit auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Süßkartoffeln schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Etwas Lauchzwiebelgrün zum Garnieren beiseite legen. Süßkartoffeln und Lauchzwiebeln im heißen Öl ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

3. Für den Guss Crème fraîche und 3 Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

4. Teigboden mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten blind backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Süßkartoffeln und Lauchzwiebeln auf den Teigboden geben. Guss darüber gießen. Auf der untersten Schiene weitere ca. 30 Minuten backen.

5. Für die Tapenade Oliven, Kapern, Sardellenfilets und geschälte Knoblauchzehe im Universalzerkleinerer sehr fein hacken. Olivenöl unterrühren. Fertige Tarte mit Lauchzwiebelgrün bestreuen und die Tapenade dazu reichen.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 ½ Stunden

**Nährwerte pro Stück:**

Energie: 325 kcal/1362 kJ

Eiweiß: 6 g

Fett: 21 g

Kohlenhydrate: 26 g