



## **Bulgur-Süßkartoffel-Tarte**

### **Rezept vom Tom Franz**

(Zutaten für 1 Springform 24 cm Durchmesser)

#### **Zutaten:**

800 g Süßkartoffeln  
100 g getrocknete Tomaten  
Natives Olivenöl  
250 g Bulgur  
Salz  
2 Eier  
200 g geriebener Gouda oder Emmentaler  
1 TL Thymianblättchen, vorzugsweise frisch  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, trocken reiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im heißen Ofen etwa 30-40 Minuten backen bis sich das Fruchtfleisch von innen von der Schale löst und weich ist. Auskühlen lassen, die Schale der Süßkartoffeln aufschneiden, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken. Die getrockneten Tomaten 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen und anschließend in kleine Stücke schneiden.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Bulgur darin unter Rühren einige Minuten braten, ohne ihn dunkel werden zu lassen. 500 ml Wasser und ½ Teelöffel Salz dazugeben, umrühren, zum Kochen bringen, abdecken und 3-5 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Den Topf vom Herd nehmen und mindestens 20 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Den Bulgur und die restlichen genannten Zutaten zu den Süßkartoffeln geben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Backform großzügig mit Olivenöl ausstreichen und die Masse darin gleichmäßig verteilen. Optimal ist eine Füllhöhe von 3-4 cm. Die Tarte 30-40 Minuten im heißen Ofen kross backen. Auskühlen lassen.