



Karens  
Küche

# Crostata mit Süßkartoffeln & Pilzen

KNUSPRIG UND AROMATISCH, EIN TOLLES  
HERBSTGERICHT

## FRISCHKÄSETEIG

(Achtung: Du brauchst nur  
den 1/2 Frischkäseteig)

250 g Mehl,  
25 g Speisestärke  
1/2 TL Zucker  
1/4 TL Salz  
175 g kalte Butter  
175 g kalter Frischkäse  
2–3 EL kaltes Wasser  
Mehl zum Arbeiten

## BELAG

1 Süßkartoffel  
3 EL Olivenöl  
Salz  
1 Knoblauchzehe  
50 g Bacon  
(kann man auch weglassen)  
1 Zwiebel  
1 Handvoll Pilze  
(z.B. Kräuterseitlinge)  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
100 g Ricotta  
1 EL Olivenöl  
50 g Hartkäse, gerieben  
einige EL frische Kräuter  
fein gehackt Chiliflocken  
nach Geschmack 1 Eigelb  
mit 1 EL Wasser verquirlt

1. Für den Teig in einer Rührschüssel Mehl, Speisestärke, Zucker und Salz vermengen. Die kalte Butter in Würfel schneiden. Die Butterwürfel und den Frischkäse mit Fingerspitzen grob in die Mehlmischung einarbeiten. 2–3 EL kaltes Wasser hinzufügen und alles mit einer Gabel verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden (max. 2–3 Tage) kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200° C (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Inzwischen für die Füllung die Süßkartoffel waschen und geschält in fingerdicke Schnitze schneiden. Auf dem Blech verteilen, mit 3 EL Olivenöl beträufeln, etwas salzen und im Ofen 10 Minuten garen. Knoblauch schälen, fein hacken und über die Süßkartoffeln verteilen. Dann noch 10 Minuten weiterbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen den Bacon fein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Pilze putzen und klein schneiden. In einer Pfanne Butter mit 1 EL Olivenöl erhitzen und Bacon darin anbraten. Zwiebel und Pilze dazugeben und alles dünsten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Ricotta mit 1 EL Olivenöl mischen.

4. Für eine große Crostata den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz 3–4 mm dick zu einem Kreis (30 cm Ø) ausrollen. Die Ränder sauber abschneiden und den Boden auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

5. Den geriebenen Käse auf dem Boden verteilen – dabei rundherum 5 cm Rand frei lassen. Süßkartoffel und Pilzmischung darauf geben und den Ricotta in Flöckchen darüber verteilen. Mit Kräutern und Chiliflocken bestreuen. Teigrand anheben und im Abstand von ca. 10 cm zu einem nach oben stehenden Rand zusammenrollen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

6. Die Crostata im unteren Drittel des Ofens 30 Minuten backen. Nach 20 Minuten die Farbe prüfen und die Crostata bei Bedarf mit Backpapier abdecken. Herausnehmen und warm genießen.