



Süßkartoffel-Tarte mit Ricotta

und Kürbiskernpesto



30-40min



2 Personen

Als wir das letzte Mal bei unserer Kollegin Sarah eingeladen waren, hat sie uns diese Tarte serviert und wir waren begeistert. Heute enthüllt sie ihr Rezept auch für dich und pfißiger kann Tarte kaum sein! Die geraspelte Süßkartoffel wird auf den mit Ricotta bestrichenen Blätterteig verteilt. Dazu gibt es selbstgemachtes Pesto aus Kürbiskernen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rucola
- 1 Packung 5-Gewürze-Mischung
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung Ricotta ⁷
- Frischer Basilikum & Petersilie
- 1 italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Kürbiskerne

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 885kcal, Fett 65.4g, Kohlenhydrate 51.6g, Eiweiß 21.3g



1. Süßkartoffel vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. In einen mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen für die **Süßkartoffeln** bringen. Die **Süßkartoffel** schälen und mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln.



2. Süßkartoffel blanchieren

Sobald das Wasser kocht, die **Süßkartoffel** ca. 1-2Min. blanchieren und anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen, ggfs. kurz mit den Händen auswringen.



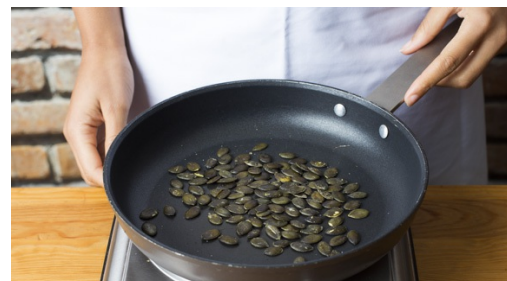
3. Tarte belegen

Den **Blätterteig** samt Backpapier auf ein Backblech ausrollen und **nach Geschmack** gleichmäßig mit **Ricotta** bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **abgetropften Süßkartoffeln** darüber verteilen. **Nach Geschmack** mit dem **Gewürz** würzen und ca. 18-20Min. goldbraun backen.



4. Pesto zubereiten

Inzwischen die **Kräuter samt Stängel** grob hacken. Den **Käse** in grobe Würfel schneiden. Die **Kräuter** mit ca. 2-3EL Olivenöl und der **Hälfte der Kürbiskerne** mithilfe eines Stabmixers fein pürieren. Die **Käsewürfel** dazugeben und kurz weitermixen, bis der **Käse** körnig geworden ist, ggfs. etwas Wasser hinzufügen.



5. Kerne rösten

Die **restliche Kürbiskerne** in einer Pfanne ohne Fett anbraten. **Vorsicht!** Sie verbrennen schnell!



6. Servieren

Für den **Salat** eine **Vinaigrette** aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer mischen und die **Hälfte des Rucolas** damit anmachen. Die **Pesto** auf der warmen **Tarte** verteilen und mit **restlichem Rucola** bestreut servieren, den **Salat** dazu reichen. **Geröstete Kürbiskerne** nach Geschmack über den **Salat** geben oder auf der **Tarte** servieren.