



Bunte Karottentarte mit Kräutercreme

garniert mit Schalotten und Basilikum



20-30min



3-4 Personen

Ist es eine Pizza? Ist es ein Flammkuchen? Nein, es ist eine superknusprige und buttrige Blätterteigtarte mit frischer Kräuter-Crème-fraîche, getoppt mit hübschen Karotten in Orange und Lila. Das gefällt nicht nur dem Auge, sondern auch dem Magen, denn obendrauf landen außerdem kross gebratene Schalotten, frisches Basilikum und herrlich würziger Hartkäse. Tartes wie diese könnten unser neues Lieblings-Ofengericht werden!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 3 lila Karotten
- 30g Basilikum & Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 2 Pck. Blätterteig ²
- 2 Schalotten
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Milch ³
- 1EL Honig
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 993kcal, Fett 66.4g, Kohlenhydrate 78.2g, Eiweiß 16.9g

1

1. Crème fraîche anrühren

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Karotten** zum Kochen bringen. Die **½ der Thymianblättchen** abzapfen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und reiben. Die **Crème fraîche** mit dem **Thymian**, 5EL Milch und dem **Knoblauch** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4

4. Schalotten braten

Die **Schalotten** schälen, in feine Ringe schneiden und in 2EL Mehl wenden. In einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 2-3Min. goldbraun ausbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen.

2

2. Tartes vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit der **Crème fraîche** bestreichen, dabei an den Rändern ca. 1cm Platz lassen. Die **Teige** in den Ofen geben und ca. 10Min. backen, bis sie beginnen aufzugehen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in lange, dünne Stifte schneiden.

5

5. Garnieren und servieren

Den **Käse** mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblättchen** abzapfen und in feine Streifen schneiden. Die fertig gebackenen **Tartes** mit 1EL Honig beträufeln und mit dem **Käse**, dem **Basilikum** und den **Schalotten** bestreuen. Die **bunte Karottentarte** in Stücke schneiden und servieren.

3

3. Tartes backen

Die **Karotten** in das kochende Wasser geben und in 3-4Min. etwas weicher kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann mit 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Teige** aus dem Ofen nehmen, die **Karotten** auf der **Crème fraîche** verteilen und die **Tartes** weitere 8-10Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist, diesmal die Position der Bleche tauschen.

6

6. Farben und Muster

Hast du Lust und Zeit für ein kreatives Spielchen? Dann überleg dir doch ein nettes Muster für die Karotten auf dem Teig. Du könntest sie wild durcheinander darauf verteilen, in Reihen ausgerichtet oder als Farbverlauf von orange nach lila sortiert. Die Möglichkeiten sind endlos – und ein bisschen Spaß beim Kochen hat noch niemandem geschadet.