



Special: Ziegenkäse-Tarte mit Roter Bete

dazu Rucola und geröstete Haselnüsse



ca. 35min



3-4 Personen

Heute wartet ein feiner, aromatischer Klassiker im Ofen auf uns: Die dunklen Taler aus Roter Bete liegen auf knusprigem Blätterteig in einem Bett aus kräuteriger Frischkäse-Creme, und die hellen Tropfen aus Ziegenfrischkäse sehen fast aus wie frisch gefallener Schnee ... Die Tarte wird garniert mit ein paar extra knackigen Haselnüssen und etwas pfeffrigem Rucola - einfach, aber elegant!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Ziegenfrischkäse ²
- 1kg Rote Bete, vorgegart
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 100g Rucola
- 50g blanchierte Haselnusskerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 3-4TL Senf ³
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleine Pfanne

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

Kochtipp

Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 983kcal, Fett 68.7g, Kohlenhydrate 63.6g, Eiweiß 21.4g



1. Käsemischung anrühren

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit **¾ der Gewürzmischung, ¾ des Käses**, 2EL Olivenöl und 2EL Wasser vermengen. Die **Käsemischung** mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Rote Bete vorbereiten

Die **Rote Bete** in dünne Scheiben schneiden und mit 2EL Olivenöl, 3-4TL Senf, 2TL Honig und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



3. Tartes belegen

Die **Käsemischung** gleichmäßig auf den **Teigen** verstreichen, dabei einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Die **Tartes** mit der **Roten Bete** belegen und den **übrigen Käse** darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Tartes** im Ofen 12-15Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist.



4. Garnituren zubereiten

Den **Rucola** mit je 1EL Olivenöl und Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Nüsse** grob hacken. Das geht am besten, wenn du sie in einen Gefrierbeutel gibst und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne zerkleinerst.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Nüsse** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 3-5Min. rösten, bis sie goldbraun sind. Die gebackene **Tarte** mit den **Nüssen** bestreuen und mit dem **Rucola** garniert servieren.



6. Abwechslung gefällig?

Wenn du noch weitere Geschmackskombinationen ausprobieren möchtest, dann beträufele ein Stück der Tarte einfach mit etwas kräftigem Honig und Rosmarin anstelle des Rucola, oder ersetze die Haselnüsse durch Walnüsse. Beides schmeckt köstlich!