

# MARLEY SPOON



## RS Ziegenkäse-Tarte mit Roter Bete

dazu Rucola und geröstete Haselnüsse



ca. 35min



4 Portionen

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
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 250g Ziegenfrischkäse<sup>2</sup>
- 1kg Rote Bete, vorgegart
- 2 Pck. Blätterteig<sup>1</sup>
- 100g Rucola
- 50g blanchierte Haselnuskerne<sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3-4TL Senf<sup>3</sup>
- 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.



### 4. Tartes backen

Die **Tartes** im Ofen 12-15Min. backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist.



### 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.



### 5. 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.



### 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.



### 6. Nüsse rösten

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.