



Ziegenkäse-Tarte mit Roter Bete

dazu Rucola und geröstete Haselnüsse



ca. 35min



2 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

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 125g Ziegenfrischkäse ²
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 50g Rucola
- 25g blanchierte Haselnusskerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1-2TL Senf ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleine Pfanne

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1085kcal, Fett 75.5g,
Kohlenhydrate 75.8g, Eiweiß 23.8g



1. Käsemischung anrühren

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit **½ der Gewürzmischung**, **¾ des Käses**, 1EL Olivenöl und 1EL Wasser vermengen. Die **Käsemischung** mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Rote Bete vorbereiten

Die **Rote Bete** in dünne Scheiben schneiden und mit 1EL Olivenöl, 1-2TL Senf, 1TL Honig und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen.



3. Tarte belegen

Die **Käsemischung** gleichmäßig auf dem **Teig** verstreichen, dabei einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Die **Tarte** mit der **Roten Bete** belegen und den **übrigen Käse** darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



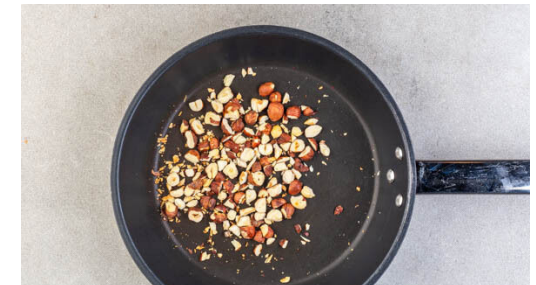
4. Tarte backen

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



5. Garnituren zubereiten

Den **Rucola** mit je 1TL 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.



6. Nüsse anrösten

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