MARLEY SPOON



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

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1092kcal, Fett 76.6g, Kohlenhydrate 75.0g, Eiweiß 23.8g



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.



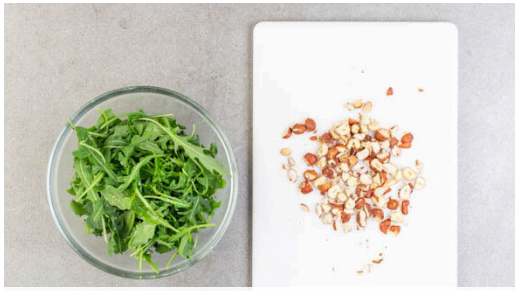
3. Tartes belegen

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.



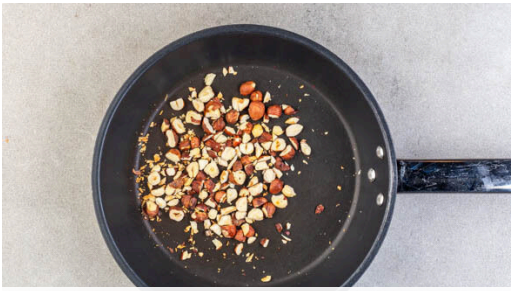
4. Tartes backen

Die **Tartes** 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 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.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**