MARLEY SPOON



# 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).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen

**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.



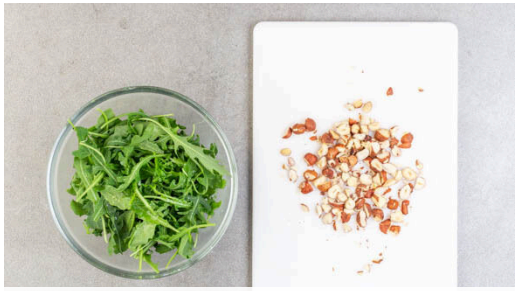
### 3. Tarte belegen

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.



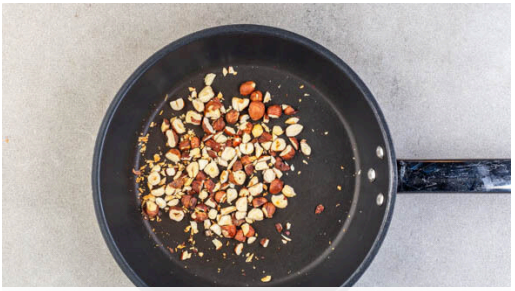
### 4. Tarte backen

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.

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**