



## ROTE-BETE-TARTE



Für 1 Tarteform

### ZUTATEN

2–3 große frische Knollen  
Rote Bete (400g)  
1 TL Olivenöl  
1 große rote Zwiebel  
3 EL Balsamico  
2 TL frischer Thymian  
1 TL Rohrzucker  
150 g Feta  
2 Eier  
150 ml Sahne  
Frische Kräuter  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

Teig:  
200 g Reismehl (oder  
anderes glutenfreies Mehl)  
100 g Butter

### ZUBEREITUNG

Reismehl, Butter, eine Prise Salz und 60 ml kaltes Wasser zu einem homogenen Teig vermengen. Teig in Frischhaltefolie für 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Tarteform mit Butter ausreiben, ausgerollten Teig in die Tarteform legen. Backpapier auf den Teig legen und mit ungekochtem Reis beschweren. Für 10 Min. blind backen. Backpapier und Reis vorsichtig entfernen. Für weitere 5 Min. backen. Abkühlen lassen.

Rote Bete schälen und raspeln. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Pfanne erhitzen, Zwiebeln in Öl mit einer Prise Salz dünsten. Rote Bete, Balsamico, Thymian und eine Tasse Wasser hinzufügen. 12–15 min auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Rote Bete Masse auf den Tarteboden geben. Fetakäse verteilen. Eier und Sahne vermengen und über Rote Bete Tarte geben. Für 35 Min. bei 180 °C backen.

Mit frischen Kräutern und extra Thymian dekorieren.