



ROTE-RÜBEN-TARTE



Für 1 Tarteform

ZUTATEN

2–3 große frische Knollen
Rote Rüben (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 Schlagobers
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 Rüben schälen und raspeln. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Pfanne erhitzen, Zwiebeln in Öl mit einer Prise Salz dünsten. Rote Rüben, Balsamico, Thymian und eine Tasse Wasser hinzufügen. 12–15 min auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Abkühlen lassen.

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

Mit frischen Kräutern und extra Thymian dekorieren.