

Farbenfrohe Karottentarte Mit Ricotta

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg gemischte Karotten
1 Lage Blätterteig
1 Zitrone
1 Schalotte
1 EL Butter
2 EL Ahornsirup
1 TL Chiliflocken
250 g Ricotta
20 g Pinienkerne
15 g Dill
1 Bund Petersilie
Salz
Peffer
Öl (zum Anbraten)



ALLERGENE FETT HERVORGEHOBEN

Farbenfrohe Karottentarte Mit Ricotta

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° Circo Therm® vorheizen. Die Karotten je nach Dicke längs halbieren oder vierteln. Die Zitrone schälen und dann halbieren. Die Schalotte in feine Ringe schneiden.
2. Etwas Öl in einer großen Pfanne auf Induktionskochfeld, Stufe 8, erhitzen und die Karotten ca. 10 Minuten anbraten. Die Schalottenringe zugeben und ca. 3 Minuten weiterbraten. Den Pfanneninhalt mit dem Saft einer halben Zitrone ablöschen. Butter, Ahornsirup und Chiliflocken zugeben. Ca. 3-5 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten glasiert sind.
3. In einer kleinen Schüssel den Ricotta mit der Zitronenschale vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und mit dem Ricotta bestreichen.
4. Die Karotten in einer Schicht auf dem Ricotta verteilen. Die Dampfindenitätsstufe 2 wählen und die Tarte für ca. 5 Minuten mit Dampfindenität backen, damit sich der Teig aufbläht. Für ca. 10 Minuten weiterbacken, bis die Tarte goldbraun ist und die Karotten weich genug sind. Die Pinienkerne auf der Tarte verteilen und weitere 5-8 Minuten backen, oder bis die Nüsse am Ende der Backzeit goldbraun werden.
5. In der Zwischenzeit den Dill und die Petersilie grob hacken. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und mit den gehackten Kräutern garnieren. In Scheiben schneiden und genießen!