



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW19 | 2023

Geringelte Bete Tarte mit Feta und Walnüssen

für 4 Portionen

Zutaten

Mürbteig

- 50 g kalte Butter
- ½ TL Salz
- 100 g Mehl
- 3-4 Zweige Thymian
- 30 ml kaltes Wasser

Füllung

- 300 g geringelte Bete
- 1 TL Olivenöl
- 2 Stück Schalotten
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 100 g Frischkäse
- 100 g Feta
- 30 g Walnüsse

Zubereitung

Zuerst die Rote Bete abkochen und abkühlen lassen. Anschließend schälen und in kleine Würfel schneiden. Beiseite stellen.

Für den Mürbteig die gewürfelte Butter, Mehl, Salz, Wasser und abgezupften Thymian in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu einem glatten Mürbteig kneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Währenddessen die Schalotten schälen und fein würfeln. Im Olivenöl anschwitzen und die Rote Bete Würfel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel Milch, Frischkäse und Eier verquirlen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Die Walnüsse grob hacken.

Den Mürbteig etwas größer als die Tarteform ausrollen und vorsichtig reinlegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier drauflegen und mit Backkugeln (oder trockenen Hülsenfrüchten/Reis) beschweren. Im 175 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen für 10 Minuten vorbacken. Backpapier mit den Kugeln entfernen und weitere 10 Minuten backen.

Tarte aus dem Backofen holen und auf ein Kuchengitter stellen. Rote Bete Schalotten-Mischung einfüllen, die Flüssigkeit gleichmäßig darauf verteilen. Den Fetakäse mit den Händen darüber bröseln und als letztes die gehackten Walnüsse drüberstreuen. Im Backofen weitere 30-40 Minuten backen bis die Oberfläche schön goldgelb aussieht.