

# Rote Beete-Tarte



*Dahoam*

– KOCHEN & BACKEN –

1 Tarte

Arbeitszeit: 20 Minuten

Backzeit: 30 Minuten



## Zutaten

**Füllung:** 2-3 Rote Beete (geschält ca. 350gr), 4 EL Balsamicoessig, 1 EL brauner Zucker, 2 Zwiebeln, 1 EL Thymian, 1 EL Rosmarin, Salz, Pfeffer, 200gr Feta

**Teig:** 240gr Dinkelmehl 630, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 80ml neutrales Pflanzenöl, 80ml heißes Wasser

**Guss:** 3 Eier, 200ml Sahne, 50ml Milch, 200gr Sauerrahm, 4-5 EL Mehl, 1 TL Rosmarin, 1 TL Thymian, Salz & Pfeffer

## Zubereitung

- ◆ Rote Beete grob raspeln, Zwiebeln in feine Scheiben schneiden
- ◆ Zwiebeln, Rosmarin & Thymian ca. 4 Minuten in Öl andünsten. Dann Rote Beete, Essig und Zucker in die Pfanne geben, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer stark würzen. Die Rote Beete-Masse etwas abkühlen lassen
- ◆ Zwischenzeitlich alle Zutaten für den Teig in eine gut verschließbare Schüssel geben, stark schütteln - fertig. Teig mit den Händen zu einem Klumpen formen
- ◆ Den Teig dünn ausrollen und in eine gefettete und mehlierte runde Springform geben, einen ca. 2cm hohen Rand formen
- ◆ Rote Beete-Füllung in die Springform geben, den Feta darüber bröseln
- ◆ Alle Zutaten für den Eieryguss mit einem Schneebesen gut verrühren, stark würzen und über die Rote Beete Füllung und den Feta geben

## Backen

- ◆ Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen, ca. 30 Minuten backen
- ◆ Die Tarte etwas abkühlen lassen

## Bettina's Tipps

- ◆ Ein paar Kleckse Ziegenfrischkäse zwischen dem Feta verteilen
- ◆ Vor dem Backen mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen

**Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!**

[www.dahoam-lebensmittel.de](http://www.dahoam-lebensmittel.de) [saugvad@dahoam-lebensmittel.de](mailto:saugvad@dahoam-lebensmittel.de)