



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 braunen Zucker
150 g Feta
2 Eier
150 ml Sahne
Frische Kräuter

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.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Tarteform mit Butter ausreiben und 5 cm dicken Teig in die Tarteform legen. Über den Teig Backpapier auslegen 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.