



TARTE TATIN! FRANZÖSISCHES OFENGERICHT

mit Gelber und Roter Bete, Hirtenkäse und Rucola



HELLO GELBE BETE

Sieht aus wie eine Züchtung, ist aber eine alte Kulturpflanze. Denn die Gelbe Bete ist wie ihre roten und weißen Schwester ein Abkömmling der Wilden Rübe.



Gelbe Bete



frischer Blätterteig



Hirtenkäse



Balsamico-Crème



Balsamico-Essig



Rohrohrzucker



Thymian



körniger Senf



Rucola



Pinienkerne



Schalotte



Rote Bete



35 Minuten Stufe 3
 Neuentdeckung Veggie

Was wir von dem Originalrezept der Tarte Tatin übernommen haben: Wir backen sie ebenfalls kopfüber. Was wir anders machen: Wir belegen sie herzhaft. Du wirst sie kennen- und lieben lernen, nachdem Du die knusprig karamellisierte Füllung der Tarte mit frischem Rucola und dem angenehm salzigen Hirtenkäse bestreut hast. Die herzhafteste Variante ist nicht nur richtig lecker, sie enthält auch jede Menge **Ballaststoffe**. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Pfanne**, eine **Auflaufform** und **Backpapier**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Gelbe und **Rote Beten** schälen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. **Schalotte** abziehen und vierteln. Blätter vom **Thymian** zwischen Daumen und Zeigefinger abstreifen.



2 FÜLLUNG ZUBEREITEN

In einer großen Pfanne **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Betespalten** und **Schalottenviertel** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Thymianblätter**, **Pinienkerne**, **Balsamico-Essig**, etwas **Wasser** und **Rohrohrzucker** zufügen, alles ca. 3 Min. einköcheln lassen und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 BLÄTTERTEIG BESTREICHEN

Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und dünn mit **körnigem Senf** bestreichen. Auflaufform mit Backpapier auslegen, eventuell die Ränder etwas abschneiden, sodass nicht so viel Papier übersteht.

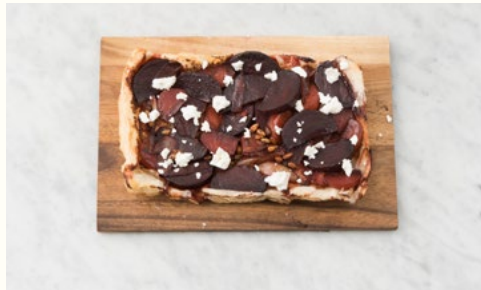
★ **TIPP:** Schau Dir vorher an, wie groß Deine Auflaufform ist. Eventuell musst Du den Blätterteig falten oder zurechtschneiden.



4 FÜR DIE TARTE TATIN

Gemüsefüllung in die Auflaufform geben und verteilen. **Blätterteig** mit der Senfseite nach unten über das **Gemüse** legen. **Blätterteigrand** ein wenig festdrücken und Teig mithilfe einer Gabel einstechen. **Tarte Tatin** auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Min. backen.

★ **TIPP:** Wenn Du eine ofenfeste Pfanne verwendest, den Teig einfach zurechtschneiden und in der Pfanne über das Gemüse legen. So kannst Du Dir die Auflaufform sparen.



5 TARTE STÜRZEN

Tarte Tatin nach dem Backen etwas abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form auf ein Schneidebrett stürzen. **Hirtenkäse** nach Belieben mit den Händen darüberbröseln.

★ **TIPP:** Am besten stürzt du die Tarte Tatin, wenn Du ein großes Schneidebrett auf die Auflaufform legst, alles fest zusammenhältst (Vorsicht: heiß!) und umdrehst.



6 ANRICHTEN

Rucola auf der Tarte verteilen und **Balsamico-Crème** darüberträufeln. **Tarte Tatin** in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Gelbe Bete NL	2	3	4
Rote Bete NL	1	2 (klein)	2
Schalotte NL	2	3	4
Thymian	10 g	15 g	20 g
Pinienkerne 15)	5 g	7,5 g ☉	10 g
Balsamico-Essig 1) 12)	12 ml	18 ml ☉	24 ml
Rohrohrzucker 15)	6 g	9 g ☉	12 g
frischer Blätterteig 1)	1	1½ ☉	2
körniger Senf 10)	40 g	57 g	80 g
Hirtenkäse 7)	75 g ☉	113 g ☉	150 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamico-Crème 1) 12) 15)	12 ml	18 ml ☉	24 ml
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	797 kJ/192 kcal	3566 kJ/857 kcal
Fett	13 g	57 g
- davon ges. Fettsäuren	6 g	25 g
Kohlenhydrate	15 g	65 g
- davon Zucker	5 g	19 g
Eiweiß	5 g	21 g
Ballaststoffe	3 g	9 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 10) Senf 12) Schwefeldioxid und Sulfite 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!