

# Ziegenkäse-Karotten-Tarte mit gelber Beete

## Feigen-Relish-Topping und frischem Blattsalat

Vegetarisch Thermomix kocht • 869 kcal • Tag 3 kochen

17



-  Frischer Butter-Blätterteig
-  Gelbe Beete
-  Karotte
-  rote Zwiebel
-  Ziegenfrischkäsetaler
-  Feigenrelish
-  gerebelter Thymian
-  Buttermilch-Zitronen-Dressing
-  Salatmischung



thermomix

🕒 25 [30 | 35] Min.

🕒 35 [35 | 40] Min.

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*, Zucker\*

## Kochutensilien

Thermomix®, Backblech und 1 grosse Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Butter-Blätterteig <b>7) 15)</b>	1	1,5**	2
Gelbe Beete <b>NL   DE</b>	150 g	150 g	300 g
Karotte <b>DE   NL   DK</b>	2	3	4
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	2	2
Ziegenfrischkäsetaler <b>7)</b>	100 g	150 g**	200 g
Feigenrelish	50 g	100 g	100 g
geriebener Thymian	1 g	1 g	1 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	100 ml	100 ml
Salatmischung	50 g	75 g	100 g

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

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 490 g)
Brennwert	743 kJ/178 kcal	3636 kJ/869 kcal
Fett	10,18 g	49,81 g
- davon ges. Fettsäuren	5,46 g	26,71 g
Kohlenhydrate	16,58 g	81,15 g
- davon Zucker	5,23 g	25,61 g
Eiweiß	3,74 g	18,31 g
Salz	0,346 g	1,692 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **DK:** Dänemark



## Dip zubereiten

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

**Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte des **Ziegenfrischkäses**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL]

**Feigenrelish**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL]

**Buttermilch-Zitronen-Dressing**, etwas **geriebten Thymian**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 3,5** vermischen.

**Tipp:** *Gerebelter Thymian schmeckt sehr intensiv. Dosiere ihn vorsichtig!*



## Gemüse glasieren

50 g **Wasser\***, restliches **Feigenrelish** 0,25 TL [0,3 TL | 0,5 TL] **Zucker\***, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **10 Min./100 °C/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Salatmischung** in einer großen Schüssel mit dem restlichen **Buttermilch-Zitronen-Dressing** mischen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Tarte vorbereiten

**Blätterteig** mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen. Mit **Ziegenfrischkäse-Mix** bestreichen, **Zwiebelstreifen** darauf verteilen, aber noch nicht backen.

Mixtopf spülen und fortfahren.



## Tarte fertigstellen

**Tarte** nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und das **Gemüse** aus dem Mixtopf darauf verteilen. Restlichen **Ziegenkäse** in kleinen Nocken darüber verteilen und nach Belieben mit einer Prise **geriebtem Thymian** bestreuen.



## Gemüse dünsten

**Karotten** und gelbe Beet schälen und beides in ca. 3 cm Stücke schneiden.

**Gemüse** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl\*** zugeben und **5 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.

Nun die **Tarte** auf der unteren Schiene in den Ofen schieben und 15 – 16 Min. backen, bis der **Teig** aufgeht und bräunt.



## Anrichten

**Karotten-Ziegenkäse-Tarte** in Stücke teilen und mit dem **Salat** auf Teller verteilen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

