Rote Rüben-Tarte



Zutaten für 4 Personen

8 rote Rüben

400 g frischer Spinat

1500 g Blätterteig

4 Zweig(e) Thymian

1000 g Ziegenkäse

200 g gehackte Haselnüsse

Salz

Pfeffer

Anleitung

Du bist auf der Suche nach einem vegetarischen Hauptgericht, das noch dazu schnell und einfach zuzubereiten ist? Dann haben wir hier das Richtige. Die knusprige Rote-Rüben-Tarte ist mit wenigen Zutaten ofenfertig und einfach köstlich. Dazu gibt es einen kühlen Cava. Welchen, verraten wir gleich. So geht?s:

Backofen auf 220° C vorheizen. Die roten Rüben schälen (Achtung, am besten trägst du dazu Einmalhandschuhe, da das Gemüse stark färbt) und in kochendem Wasser für etwa 45 Minuten kochen. Alternativ kannst du aber auch vorgegarte Rüben verwenden. Den Spinat in ein Sieb geben, mit kochendem Wasser übergießen, abtropfen und beiseite stellen. Nun ist der Blätterteig an der Reihe.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, einen etwa einen Zentimeter breiten Rand falten, und im Ofen etwa 15 Minuten backen. Währenddessen den Spinat vorsichtig ausdrücken, hacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenkäse in Würfel schneiden und mit den Thymianblättchen unter den Spinat rühren. Die roten Rüben abgießen und vorsichtig in dünne Scheiben schneiden. Den gebackenen Blätterteig aus dem Ofen nehmen, mit der Spinat-Käse-Masse bestreichen und mit roten Rüben belegen. Mit Haselnüssen bestreuen und noch einmal für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Anschließend die noch heiße Tarte genießen.

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Wir finden, dass ein guter Cava, wie der Freixenet Carta Nevada, dieses Rezept perfekt abrundet.