

# Tarte Tatin! Französisches Ofengericht

mit Gelber und Roter Bete, Hirtenkäse und Rucola



## HELLO GELBE BETE

Sie steckt, ähnlich wie ihre rote Schwester, voller guter Nährstoffe – ist dabei aber milder als Rote Bete.



frischer Blätterteig



Rote Bete



Gelbe Bete



Hirtenkäse



Schalotte



Thymian



Pinienkerne



Balsamico-Crème



Balsamico-Essig



Rohrohrzucker



Rucola



körniger Senf

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 das **Gemüse** 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. **Schalotten** abziehen und vierteln. Blätter vom **Thymian** abzupfen.



## 2 FÜLLUNG ZUBEREITEN

In einer großen Pfanne 1 TL [1 EL] **Öl** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Betespalten** und **Schalottenviertel** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Thymianblätter**, **Pinienkerne**, **Balsamico-Essig**, 50 ml [100 ml] **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.

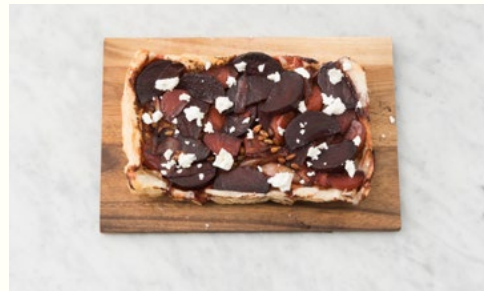
★ **TIPP:** Schau Dir vorher an, wie groß deine Auflaufform ist, eventuell musst Du auch den Blätterteig falten oder zurechtschneiden.



## 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 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. So hast Du die fertige Tarte gleich auf einem Schneidebrett zum Servieren bereit.



## 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	4P
Gelbe Bete <b>NL</b>	1	2
Rote Bete <b>NL</b>	1	2
Schalotte <b>FR</b>	2	4
Thymian	10 g	20 g
Pinienkerne	5 g	10 g
Balsamico-Essig <sup>1)</sup> <sup>12)</sup>	12 ml	24 ml
Rohrohrzucker <sup>15)</sup>	6 g	12 g
frischer Blätterteig <sup>1)</sup>	1 Rolle	2 Rollen
körniger Senf <sup>10)</sup>	34 g	68 g
Hirtenkäse (Trakaya) <sup>7)</sup>	150 g	300 g
Rucola	50 g	100 g
Balsamico-Crème <sup>1)</sup> <sup>12)</sup>	12 ml	24 ml

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
 ☞ 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. 500 g)
Brennwert	825 kJ/198 kcal	4064 kJ/976 kcal
Fett	14 g	65 g
– davon ges. Fettsäuren	7 g	33 g
Kohlenhydrate	14 g	69 g
– davon Zucker	4 g	19 g
Eiweiß	6 g	30 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	5 g

### ALLERGENE

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

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

### URSPRUNGSLÄNDER

**FR:** Frankreich, **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](mailto:kundenservice@hellofresh.de)  
**AT** +43 (0) 125 300 64 06 | [kundenservice@hellofresh.at](mailto:kundenservice@hellofresh.at)

*Guten Appetit!*