

Festliche Gemüse-Rosen-Tarte

Rosenkohl, Zwiebeln und Möhren glanzvoll in Szene gesetzt!

⌚ Zubereitungszeit: ca. 30 Min. / Backzeit: ca. 25-30 Min. III mittel-schwierig



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen.
- Rechteckige Form einfetten, Teig in Größe der Form ausschneiden, damit auslegen und den Boden mit einer Gabel gleichmäßig einstechen. Mit den getrockneten Bohnen füllen und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 10 Min. blind backen.
- Inzwischen Rosenkohl putzen, waschen, bissfest in kochendem Salzwasser dünsten und abgießen.
- Ricotta in eine Schüssel geben. Schalotte schälen und fein hacken und in die Schüssel geben. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und Schale über der Schüssel abreiben. 2 Eier dazugeben, 1 TL Salz und 1 Prise Pfeffer dazugeben und alles gut verrühren.
- Bohnen nach dem Backen von der Tarte nehmen. Ricotta-Creme auf den Tarte-Boden geben und verstreichen. Rosenkohl halbieren und auf der Tarte verteilen. Möhren schälen, Strunk entfernen und der Länge nach in sehr feine Streifen hobeln. Möhren-Streifen zu verschiedenen großen Rosen formen und neben dem Rosenkohl dekorativ auf der Tarte verteilen. Zum Schluss Pekannüsse darüber verteilen und die Tarte im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 25–30 Min. goldbraun backen.
- Gemüse-Tarte aus dem Ofen holen, kurz auskühlen lassen, Granatapfelkerne darüber streuen und genießen.

Zutaten für 1 Tarte:

- 300 g fertiger Mürbeteig
- getrocknete Bohnen zum Blindbacken
- 250 g Ricotta
- 12 Rosenkohl
- 1 Schalotte
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Eier
- Meersalz und Pfeffer
- 6 bunte Möhren
- 1 Handvoll Pekannüsse
- 2 EL Granatapfelkerne