




Herzhafte Tarte mit bunter Gemüserosette



 Zeit gesamt
2h

 Zubereitungszeit
1h 10min

 Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	1 EL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	280 g
Backpulver	1 TL
Zucchini	1 St.
Karotten	5 St.
Pastinaken	2 St.
Rote Bete im Glas, Scheiben	300 g
Thymian, frisch	10 g
Crème fraîche	200 g
Eier	1 St.
Emmentaler am Stück	100 g
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	1 EL

Zubereitung

Kalte Butter grob würfeln. In einer Schüssel Butterwürfel mit Salz, Mehl und Backpulver rasch zu einem glatten Teig verkneten, dabei 4–5 EL kaltes Wasser zufügen. Teig mit leicht bemehlten Fingern in eine gefettete Quiche- oder Tarteform (26 cm Durchmesser) drücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mind. 1 Std. kühl stellen.

Inzwischen in einem Topf 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. [Zucchini](#) waschen und Enden entfernen. [Karotten](#), [Pastinaken](#) und Rote Beete schälen und ebenfalls die Enden entfernen. [Gemüse](#) beispielsweise mithilfe eines Sparschälers längs in Streifen hobeln. Zucchini- und die runden Rote-Beete-Scheiben längs halbieren, sodass sie ca. 3–4 cm hoch sind.

Zucchini im kochenden Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren, bis sie biegsam werden. Mit einem Schaumlöffel herausheben, in einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen. Karotten- und Pastinakenstreifen im kochenden Wasser ca. 5 Min. garen, bis sie ebenfalls biegsam sind. Genauso herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Crème fraîche, Ei, [Emmentaler](#) und Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Crème auf den gekühlten Teig streichen. Eine Zucchinischeibe zu einer Spirale drehen und in die Mitte setzen. Übrige Gemüsestreifen spiralförmig rundherum setzen, dabei jede Umrundung aus einer Gemüsesorte formen, die Farben dabei ringweise abwechseln. Gemüse dünn mit Öl bepinseln.

Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 45–50 Min. [backen](#). Heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	167 kcal		
Kohlenhydrate	23 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	5 g	Fette	6 g