Vegane Rote-Bete-Tarte-Tatin

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rote Bete, frisch	400 g
Schalotten	4 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Margarine, vegan	1 EL
Salz	
Pfeffer, bunt	
Brauner Zucker	1 EL
Blätterteig	1 St.
Salat-Mix	25 g
Veganer Hirtengenuss	150 g
Öl	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. Rote Bete waschen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Schalotten halbieren und schälen. Rosmarin gegebenenfalls waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne (24 cm) Margarine auf mittlerer Stufe schmelzen. Rote-Bete-Spalten, Schalotten und Rosmarin darin ca. 10 Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und gelegentlich umrühren. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen und die Pfanne säubern.

2. Zucker gleichmäßig in die Pfanne streuen und kurz karamellisieren lassen. Darauf achten, dass der Zucker nicht zu dunkel wird und verbrennt. Pfanne vom Herd nehmen und Gemüsemischung gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen.

3. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig über dem Gemüse abrollen und überstehenden Teig am Pfannenrand einschlagen. Tarte im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.

4. Mittlerweile Salat waschen und trocken schleudern. Genießerblock trocken tupfen und nach Belieben in Stücke teilen.

5. Die fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Min. abkühlen lassen und auf eine Servierplatte stürzen. Inzwischen in einer Schüssel Salat mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Genießerblock auf der veganen Rote-Bete-Tarte-Tatin verteilen und mit Salat garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: So wie das Gemüse vor dem Backen auf dem Pfannenboden verteilt ist, so sieht

man es auf der gestürzten Tarte. Achte deshalb auf eine schöne Anordnung, sodass zum Beispiel die Schalotten mit der Schnittfläche nach unten liegen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	482 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	31 g