

Rüebli-Tarte-Tatin mit Wildkräutern



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 30 Minuten

FÜR 2 Stück

2 Bleche von je 11×34 cm
 Backpapiere für die Bleche

Rüebli-Tarte-Tatin

3 EL Zucker

30 g Butter, in Stücken

2 Schalotten, in feinen Streifen

2 Bund Bundrüebli, gerüstet, längs
 halbiert

¾ TL Salz

3 EL Wildkräuter, z.B. Gundelrebe

1 rechteckig ausgewallter Kuchenteig, ca.
 310 g

Belag

200 g Hüttenkäse nature

3 EL Wildkräuter, z.B. Gundelrebe

Pfeffer

Wenig Wildkräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

RÜEBLI-TARTE-TATIN

Den Boden der Bleche exakt mit Backpapier belegen.
 Zucker darauf verteilen.

BACKEN

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 5–7
 Minuten caramolisieren. Butter darauf verteilen.
 Schalotten und Rüebli darauflegen, würzen.
 Wildkräuter darüberstreuen. Teig zu 2 Rechtecken
 von je 13×36 cm schneiden, mit einer Gabel
 einstechen. Je 1 Teigstück auf das Gemüse legen.
 Teigrand zwischen Gemüse und Blechrand schieben.

BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten
 Ofens 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, kurz
 stehen lassen. Die Tartes Tatin stürzen.

BELAG

Hüttenkäse und Wildkräuter mischen, auf den Tartes
 Tatin verteilen, würzen, garnieren.

Tipp

- Statt Gundelrebe Petersilie verwenden.
- Statt 2 schmale rechteckige Bleche 1 rundes
 Wähenblech und 1 rund ausgewallten Kuchenteig
 verwenden.