



# REZEPT DER WOCHE

KW 32 07.08. – 13.08.2023

## Tarte mit Roter Bete und Möhren (Für 8 Personen)

### Das brauchen Sie:

- 100 g [Maisgrieß](#) (Art.Nr. 6234)
- 150 g [Dinkelmehl 1050](#) (Art.Nr. 6009)
- Mehl zum Ausrollen und für die Form
- Etw. Salz
- 125 g [Butter](#) kalt und gewürfelt (Art.Nr. 2341)
- Butter für die Form
- 5 [Eier](#) (Art.Nr. 1989)
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- 200 g [Möhren](#) (Art.Nr. 300)
- 300 g [Rote Bete](#) (Art.Nr. 320)
- 2 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 150 g [Ziegenfrischkäse](#) (Art.Nr. 2537)
- 200 ml [Milch](#) (Art.Nr. 2001)
- 1 TL [Thymianblättchen](#) (Art.Nr. 8356)
- Etw. Pfeffer
- 1 Handvoll [Babypinac](#) (Art.Nr. 725)
- 1 Handvoll [Zitronensaft](#) (Art.Nr. 1760)
- 2 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8065)

### Und so geht's:

Für den Teig Grieß mit Mehl, 1 Prise Salz, Butter, 1 Ei und 1 EL kaltem Wasser zügig zu einem glatten Teig kneten. Teig abgedeckt 1 Stunde kaltstellen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Boden einer Tarteform mit Butter fetten und mit etwas Mehl ausstäuben.

Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis (ca. 35 cm) ausrollen. In die Form geben. Die Ränder leicht andrücken und überstehenden Teig begradigen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte darauf schütten. Auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen. Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen und weitere 10 Minuten backen.

Inzwischen die Möhren und Rote Bete schälen und in möglichst dünne Scheiben hobeln. Knoblauch schälen und durchpressen. Mit dem Frischkäse, Milch, Thymian und 4 Eiern kräftig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen. Mit der Eiermilch übergießen. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten in 30–35 Minuten fertig backen. Vor dem Servieren auf Esstemperatur abkühlen lassen.

Spinat putzen. Mit Zitronensaft und Öl mischen. Mit etwas Salz würzen. Auf die Tarte geben und gleich servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:  
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30  
E-Mail: [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)  
[www.deckersbiohof.de](http://www.deckersbiohof.de)

**DECKERS BIOHOF**