

## Rote-Bete-Tarte mit Ziegenkäse und Haselnüssen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

55  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

100 g frischer Spinat  
375 g Blätterteig  
1 Zweig(e) frischer Thymian  
250 g weicher Ziegenkäse  
40 g Haselnüsse  
3 Esslöffel Zwiebel-Chutney  
2 frische Rote Bete

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Rote Bete schälen und in kochendem Wasser ca. 45 Minuten weich kochen.

- 3 -

Spinat in ein Sieb geben, mit kochendem Wasser übergießen, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

- 4 -

Blätterteig auf das Backblech legen und einen ca. 1 cm breiten Rand falten. Im heißen Ofen 15 Minuten backen. Blätter von Thymianzweig zupfen.

- 5 -

Das restliche Wasser aus dem Spinat mit den Händen herausdrücken, grob hacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegenkäse klein schneiden und mit Thymian unter den Spinat rühren. Wenn der Ziegenkäse zu hart ist, lass ihn 15 Minuten bei Raumtemperatur stehen.

- 6 -

Rote Bete abgießen, in dünne Scheiben schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen. Haselnüsse grob hacken.

- 7 -

Blätterteig aus dem Ofen nehmen mit der Spinat-Käs-Mischung bestreichen und mit Roter Bete belegen. Zwiebel-Chutney darauf verteilen und mit Haselnüsse bestreuen.

- 8 -

Im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.