

Gelbe Bete – Tarte (2 Portionen)

Weil unsere Gelbe Bete noch so schön jung ist, essen wir die Knollen mit Schale und das Grün kommt bei uns auch mit ans Essen!

Dauer: 70 Minuten

Zutaten:

700g Gelbe Bete mit Grün

2 Zwiebeln

Olivenöl

2 Thymianzweige

Salz

Pfeffer

Mürbeteig (250g Mehl, 125g Butter, 1 TL Salz, 1 Ei)

150g Feta

Zubereitung:

Die Gelbe Bete halbieren, die Zwiebeln schälen und Beides in etwa 5mm dicke Scheiben schneiden. Beides mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Währenddessen das Grün der Gelben Bete in Streifen schneiden und nach circa 10 Minuten mit in die Pfanne geben und für weitere 5 Minuten dünsten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zutaten für den Mürbeteig mit den Blättern von zwei Stängeln Thymian vermischen und zu einer festen Kugel formen. Den Mürbeteig rund ausrollen (ca. 25cm Durchmesser) und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Das in der Pfanne angedünstete Gemüse auf dem Mürbeteig verteilen und dabei einen 4cm breiten Rand frei lassen. Anschließend den Rand rundherum über den Belag klappen. Nun die Tarte in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben für circa 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren die Tarte mit Feta-Würfelchen bestreuen, etwas pfeffern und mit Thymian garnieren.

Guten Appetit!

