Pikante Tarte mit Süßkartoffel, Pastinake und Rote Beete



Würzige und schmackhafte Tarte

Ich wollte schon immer einmal eine rote Tarte oder einen solchen Kuchen zubereiten.

Und dieses Mal ist es mir gelungen. Indem ich als Zutat für die Füllung einfach eine rote Beete verwende.

Als weitere Zutaten verwende ich Süßkartoffel und Pastinake.

Alle drei Gemüse in der Küchenmaschine fein gerieben.

Ansonsten einfach eine Tarte nach dem Grundrezept.

Mit Eier und Sahne für die Füllmasse.

Allerdings würze ich die Tarte, da sie ja pikant und herzhaft werden soll, mit einem Fleischgewürz.

Und einem Mürbeteig für den Boden.

Pikante Tarte mit Süßkartoffel, Pastinake und Rote Beete



6. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Tarte
Zubereitungszeit
30 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 30 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1/2 Süßkartoffel
- 1 Pastinake
- 1 rote Beete
- 1 TL Fleischgewürz

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Gemüse putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.
4. Gemüse zur Füllmasse geben. Mit Fleischgewürz würzen.
5. Füllmasse auf den Mürbeteig geben. Verteilen.
6. Backofen auf mittlerer Ebene eine Stunde in den Backofen geben.
7. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.
8. Stückweise anschneiden und servieren.
9. Guten Appetit!

Schlagwörter

Fleischgewürz,
herzhaft,
Mürbeteig,
Pastinake,
pikant,
Rote Beete,
Süßkartoffel

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/06/pikante-tarte-mit-suesskartoffel-pastinake-und-rote-beete/