Süß-pikante Tarte

Sehr saftige Tarte
Variieren Sie manchmal auch mit den entsprechen Geschmäckern, in diesem Falle sowohl süß als auch pikant? Im bekannten Waldorfsalat wird dies ja auch gemacht, dort wird Apfel und Knollensellerie verarbeitet. Aber er schmeckt.

Sie können dies genauso gut bei einem Kuchen oder einer Tarte machen. In diesem Fall wird Apfel für die Süße verwendet, und Kürbis und Wurzel für das Pikante. Wobei das nicht unbedingt ganz zutrifft, denn zumindest Wurzeln haben auch eine gewisse Süße, und der Kürbis eigentlich auch.

Somit passt das alles gut zusammen.

Da die Äpfel sehr feucht durch die Küchenmaschine gerieben werden und das Geriebene somit viel Flüssigkeit enthält, gelingt auch die Tarte wunderbar saftig.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 4 Äpfel
- 1/4 Hokkaidokürbis
- 10 Wurzeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min. bei 180 °C

Mit Obst und Gemüse
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Alle Zutaten für die Füllmasse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerteilen. In eine Schüssel geben.

Zutaten in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eierstich für die Tarte zubereiten.

Zu den restlichen Zutaten geben. Alles gut mit der Hand vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene zur angegebenen Temperatur im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, anschneiden und stückweise servieren. Guten Appetit!