



Herzhafte Tarte Tatin

mit Rote Bete & Apfel



Zutaten für 4 Personen:

- Tarte** Die Rote Bete grob schälen, vierteln und in dünne Spalten schneiden. Den Apfel nach Belieben schälen und ebenfalls in etwa gleich dicke Spalten schneiden.
- 3 Rote Bete
 - 1 Blätterteig
 - 1 säuerlicher Apfel
 - 2 EL Butter
 - 5 Zweige Thymian
 - Pfeffer
 - Salz
 - 1 TL brauner Zucker
 - 1 TL Zitronensaft oder weißer Essig
- Butter in einem Topf bräunen, bis sie leicht nussig riecht. Eine Pfanne mit der Nussbutter austreichen. Auch der Rand muss hier bis oben hin eingefettet werden.
- Die Pfanne auf dem Herd erwärmen, Thymianzweige hineinlegen, Zucker, Salz und Pfeffer in der Pfanne verteilen und die Apfel- und Bete-Spalten abwechselnd in der Pfanne verteilen. Den Zucker kurz karamellisieren lassen, dann mit Essig oder Zitrone ablöschen und vom Herd nehmen.

Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen, ausbreiten und ein ungefähr pfannengroßes Viereck ausschneiden. Das Viereck auf den Inhalt der Pfanne legen und an den Rändern etwas herunter schieben. In der Mitte ein kleines Kreuz in den Teig schneiden, damit hier der heiße Dampf entweichen kann.

Nun die Pfanne in den heißen Ofen bei 190 °C Ober-/ Unterhitze für 15 – 20 Minuten geben. Anschließend herausnehmen, einen großen Teller auf die Pfanne legen und die Tarte stürzen. Einen Klecks Saure Sahne in die Mitte der Tarte geben, etwas Thymian darauf verteilen, salzen und pfeffern und genießen.