

Pastinaken Tarte Tatin

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für eine Backform 28 cm Durchmesser

1 Rolle Blätterteig
500 g Pastinaken
300 g Möhren
5 Schalotten
2 Knoblauchzehen, in Scheiben
geschnitten
1 EL Kräuter der Provence
3 EL neutrales Öl oder
Butteröl
3 EL Ahornsirup
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Pastinaken und Möhren schälen und in Stifte schneiden, Schalotten halbieren. Schalotten im heißen Fett 1 Minute anbraten. Pastinaken, Möhren, Knoblauch und Kräuter der Provence zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Zwischendurch umrühren.

Ahornsirup unter das Gemüse rühren und bei mittlerer Hitze goldbraun und knapp bissfest braten. Zwischendurch umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. twas abkühlen lassen.

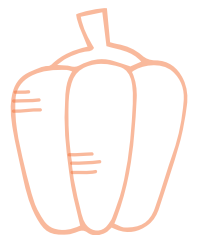
Backofen auf 200 Grad vorheizen. Form einfetten und das Gemüse darin verteilen. Blätterteig auf das Gemüse geben und den Rand etwas herunterdrücken.

Die Tarte bei 200 Grad Umluft 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Die Ränder mit einem Messer von der Form lösen, die Form mit einem großen Teller bedecken, beides zusammen vorsichtig umdrehen und dabei die Tarte auf den Teller stürzen.

Dazu passt ein frischer Blattsalat.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE