



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Schwarzwurzel-Schmandtarte mit Haselnüssen

- GEFRO Kräuterwürze
- 1 kg Schwarzwurzeln
- 2 EL Butter
- 1 EL Puderzucker
- 4 quadratische Platten TK-Blätterteig
- Getrocknete Erbsen zum Ausbacken
- Backpapier
- 2 Eigelb, Kl. M
- 80 g Schmand
- 40 g Parmesan, frisch gerieben
- 80 g Haselnüsse, grob gehackt
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Schwarzwurzel-Schmandtarte mit Haselnüssen

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

38 g Fett 15,1 g Kohlenhydrate 12,5 g Eiweiß 7,9 g Ballaststoffe
456 kcal Brennwert

Schwarzwurzel-Schmandtarte mit Haselnüssen

1 Schwarzwurzeln vorbereiten:

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

1 kg Schwarzwurzeln gründlich waschen.

In einer großen Schüssel 1 EL Zitronensaft mit 1,5 Liter kaltem Wasser mischen.

Die Schwarzwurzeln schälen, jede Wurzel sofort unter fließendem Wasser abspülen und direkt in die Zitronen-Wasser-Schüssel legen.

Die Wurzeln quer halbieren, dickere Stücke ggf. längs halbieren.

In kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

1 Schwarzwurzeln karamellisieren:

2 EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen.

Die Schwarzwurzeln zugeben und anbraten. 1 EL Puderzucker darüberstäuben und die Wurzeln karamellisieren lassen.

2 Tarteboden vorbereiten:

Die Blätterteigplatten auf bemehlter Fläche leicht überlappend zu einem Rechteck legen und dünn ausrollen.

Eine rechteckige Tarteform (ca. 30 x 12 cm) damit auslegen.

Backpapier zuschneiden, auf den Teig legen und die Form mit Erbsen zum Blindbacken füllen.

10 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Herausnehmen, Erbsen und Backpapier entfernen.

3 Schmandcreme anrühren:

2 Eigelb, 80 g Schmand, 40 g geriebenen Parmesan, die Zitronenschale und den restlichen Zitronensaft verrühren.

Mit GEFRO Kräuterwürze abschmecken und auf dem vorgebackenen Tarteboden verstreichen.

Die karamellisierten Schwarzwurzeln darauf verteilen.

4 Haselnüsse rösten & Tarte backen:

80 g grob gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und über die Schwarzwurzeln streuen.

Die Tarte 20 Min. im Ofen backen.

5 Anrichten & servieren:

Die fertige Tarte mit 1 EL fein gehackter Petersilie bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Schwarzwurzeln färben schnell - das Zitronenwasser verhindert dunkle Stellen und hält die Wurzeln schön hell.

Variante: Für eine noch nussigere Note kannst du zusätzlich etwas gehackte Walnüsse unter die Haselnüsse mischen.