



WURZELGEMÜSE-ZIEGENKÄSE-TARTE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 RING, 26 CM Ø

1 Pkg. frischer salziger Mürbeteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Randen

200 g Kohlrabi

200 g Süsskartoffeln

5 Vollei(er)

1 EL Stärke, z.B. Maizena

Thymian, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

120 g Ziegenkäse

1 EL Olivenöl Extra Vergine, zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

1. Den Teig in eine Tortenform geben, am Rand leicht andrücken und den überschüssigen Teig wegschneiden.
2. Für die Füllung: das Gemüse waschen und mit etwas Öl und Salz einreiben. Im Ofen fast fertig garen, die Haut entfernen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren.
4. Eier, Stärke, Kräuter und Gewürze dazugeben und gut vermischen. Auf dem Teig verteilen und den Ziegenkäse darüber streuen.
5. Das Gemüse darüber verteilen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräuter bestreuen.
6. Bei 180°C (Ober- und Unterhitze) goldbraun backen. Auskühlen lassen.