



WURZELGEMÜSE-ZIEGENKÄSE-TARTE



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 1

1 Pasta frolla fresca

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic,

200 g Barbabietola

200 g rapa

200 g Batate

5 Uovo intero

1 Maizena

Timo,

Sale

Pepe nero,

Noce moscata,

120 g Formaggio di capra

1 Olio d'oliva extra vergine, zum Beträufeln

PREPARAZIONE

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 Kräutern bestreuen.
6. Bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) goldbraun backen. Auskühlen lassen.