

Rote Bete-Birnen-Tarte



Zutaten für 4 Personen

3 Rote Bete (insgesamt 600 bis 800 g, je nach Größe der Knollen)
 2 rote Zwiebeln
 2 gelbe Zwiebeln
 500 g Birnen
 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
 4 EL Olivenöl
 2 EL dunkler Balsamicoessig
 ½ TL Salz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 3 Eier, Gr. M
 150 g Schlagsahne
 150 g griechischer Joghurt
 150 g geriebener Cheddar
 1 Handvoll frischer Thymian
 125 g Stilton (Blauschimmelkäse)
 1 Handvoll gehackte Walnüsse
 außerdem: Spring- oder Tarteform
 26 cm ø

Zubereitung:

Die Form fetten, den Blätterteig hineinlegen, andrücken und den überstehenden Rand abschneiden. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen und die Form abgedeckt für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Rote Bete und die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Birnen waschen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Spalten schneiden. Rote Bete, Zwiebeln und Birnen in eine Schüssel geben, das Olivenöl, den Essig sowie Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut vermengen. Anschließend alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Eier mit der Sahne und dem Joghurt verquirlen. Den Thymian waschen und kleinhacken und mit dem Cheddar und etwas Pfeffer unterrühren. Das Gemüse und die Birnen auf dem Teigboden verteilen, mit dem Eier-Guss übergießen und mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Den Stilton darüber bröseln. Die Tarte auf der mittleren Schiene für ca. 50 Minuten backen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Thymian garnieren. Guten Appetit!