

Rezept

# TARTE MIT GERÖSTETER GELBER BETE

[WWW.SISTER-MAG.COM](http://WWW.SISTER-MAG.COM)



# TARTE

mit gerösteter gelber Bete

Kontributor: **LAUREN CARIS SHORT**

## Zutaten

- 1 Blatt veganer Blätterteig
- 6-7 EL Zwiebelkonfitüre
- 200g gelbe Bete
- 200g frischer Spargel
- 1EL Mandelmilch
- 1-2 EL gemischte Kerne

## Für obendrauf:

- Frisches Gemüse
- Frische Erbsen
- Frische rote Bete



ZEIT

30 Minuten



PORTIONEN

1 Tarte



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG49

**SCHRITT 1** Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die gelbe Bete mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie wickeln. Für 30-40 Minuten oder bis die Bete weich ist backen. Abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden.

**SCHRITT 2** Den Blätterteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Mit einem Messer einen ca. 1cm breiten Rand ringsherum einritzen – den Teig dabei nicht komplett durchschneiden! Die Kante mit Mandelmilch bestreichen und die Kerne drüberstreuen.

**SCHRITT 3** Die Zwiebelkonfitüre in die Mitte geben und verteilen, dann den Spargel daraufgeben und zum Schluss die gelbe Bete.

**SCHRITT 4** Für 30 Minuten, oder bis der Teig goldbraun ist, backen.

**SCHRITT 5** Frisches Gemüse, Erbsen und Scheiben der roten Bete für einen süßen, frischen Geschmack darauf geben.

