

# Bunte Bete-Tarte mit Trauben

## Für 4 Personen

### Für den Mürbeteig:

90 g kalte Butter	200 g Mehl	2 Prisen Backpulver
0,5 TL Salz	2 EL Ahornsirup	

### Für den Belag:

Salz	500 g bunte Bete	70 g weiße, blaue Weintrauben
50 g Walnüsse, geschält	150 g Doppelrahm-Frischkäse	100 g Sauerrahm
2 Eier	Pfeffer	3 Stängel glatte Petersilie
100 ml Pflanzenöl		

### Außerdem:

1 Tarteform, rechteckig	Butter	Hülsenfrüchte
-------------------------	--------	---------------

Für den Mürbeteig die Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, Butter, Backpulver, Salz, Ahornsirup und etwas kaltes Wasser zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die ungeschälten Bete Knollen ca. 40 Minuten garen. Anschließend abgießen, die Knollen etwas auskühlen lassen und schälen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Tarteform mit Butter ausfetten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, dann ein Backpapier darauflegen und zum Beschweren die Hülsenfrüchte darauf geben.

Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 15 Minuten blind vorbacken.

Die Trauben abwaschen, abtrocknen. Größere Trauben halbieren. Die Walnüsse grob hacken.

Frischkäse und Sauerrahm mit den Eiern in eine Rührschüssel geben und glattrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Form mit dem vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, die Hülsenfrüchte mit Hilfe des Backpapiers aus der Form nehmen und den Boden etwas auskühlen lassen.

Die geschälten Beteknollen in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Die Ei-Frischkäsemasse auf dem vorgebackenen Teigboden verstreichen, darauf die Betescheiben legen, die Trauben und Nüsse dazwischen verteilen.

Die Tarte erneut in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten fertig backen.

Währenddessen Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Petersilienblätter darin knusprig ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die gebackene Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen. Dann vorsichtig aus der Form nehmen und mit der frittierten Petersilie bestreuen.

Sybille Schönberger am 20. September 2021