



SÜßKARTOFFEL-BEETE Tarte

2 Personen



Ca. 30 Min.
Zubereitungszeit



Zutaten

- 2 EL Bayernland Frischkäse Farmi
- 1 Tarte- oder Flammkuchenteig
- 400 ml Milch
- 1 EL Thymian, gerebelt
- 2 Süßkartoffeln
- 2 rote Beete
- 2 Eier
- 200 g Bayernland Balkankäse

Zubereitung

1. Fertigen Tarteteig in eine runde Ofenform anpassen und überschüssigen Teig abschneiden. Den Teigboden mit deiner Gabelspitze leicht eindrücken.
2. Milch, Thymian, Frischkäse und Eier in einen Messbecher geben, verrühren und in den Tarteteig gießen.
3. Süßkartoffel und rote Beete waschen, schälen und mit einem Gemüseschäler in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Scheiben in der Ofenform rosenartig aneinanderlegen bis diese aufgefüllt ist.
5. Den Balkankäse zerbröseln und über die Tarte geben.
6. Die Tarte bei 200 °C Umluft für ca. 25 Minuten im Ofen backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen und in gleichgroße Scheiben schneiden.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.BUDDYDINNER.DE



/bayernland_eg



/bayernlandeg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV