

Rezept



Randen-Tarte

Tief im Geschmack, leicht auf dem Gaumen.

20 Min

Aktive Zeit



55 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 1 rund ausgewallter Kuchenteig
- 150 g Frischkäse
- 1 Ei, verquirlt
- Salz, Pfeffer
- 500 g gekochte Randen, in ca. 3 mm breiten Scheiben Saison
- 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale, davon 3 EL Saft
- Salz
- 200 g Feta, grob zerbröselt
- 5 Zweige Thymian, Blätter abgezupft
- 2 EL Rapsöl
- 2 cm Meerrettich, nach Belieben

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Wähenblech von 27 cm ø
Backpapier für das Blech

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN

Teig auf das vorbereitete Blech legen, Rand ca. 2 cm einschlagen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Frischkäse und Ei verrühren, würzen, auf den Teigboden giessen. Randen mit Orangenschale und -saft mischen, auf der Masse verteilen, salzen. Feta darüber verteilen, mit Thymian bestreuen, mit Öl beträufeln.

BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 200 °C (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 35 Min. backen. Tarte auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen, nach Belieben Meerrettich darüberreiben. Die Tarte kann lauwarm oder kalt serviert werden.

Dazu passt ein grüner Salat.