



## Rezept

# Schwarzwurzel Ricotta Tarte

Diese Wurzeln überraschen den Gaumen

**30 Min**

Aktive Zeit



**70 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### TARTE

800 g **Schwarzwurzel**

1 **rechteckiger ausgewallter Blätterteig**

250 g **Ricotta**

1 TL **Salz, Pfeffer**

Wenig **Muskatnuss**

30 g **Haselnüsse, fein gehackt**

1/2 Bund **Estragon, fein geschnitten**

## Und so wird's gemacht

### 1 von 2

#### ZUBEREITUNG

Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Ricotta würzen, mit Haselnüssen mischen, auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Schwarzwurzeln (geschält, je nach Dicke halbiert oder geviertelt, in Stücken) darauf verteilen, etwas eindrücken.

### 2 von 2

#### BACKEN

In der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Estragon darüber streuen.

#### TIPP

Schwarzwurzeln vor dem Schälen mit einer Bürste unter fließendem Wasser gut reinigen. Dabei Handschuhe tragen, da sie stark abfärben.