



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.