



Bete-Tarte

mit Hofziegenfrischkäse

Das braucht man

für 1 Springform von 26 cm Durchmesser

- 130 g Hofbutter
- 2 Eier (M)
- Salz
- 250 g Weizenmehl
- je 1 kleine gelbe, rote und rot-weiße Beteknolle
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Cayennepfeffer, Zucker
- 1 Knoblauchzehe (geschält und fein gehackt)
- 3 EL Frühlingszwiebelringe
- 100 g Hofziegenfrischkäse
- 2 EL Hofsauerrahm
- 4 EL Kresse

Und so wird's gemacht:

125 g Butter schmelzen lassen. Eier mit ½ TL Salz und der leicht abgekühlten Butter schaumig rühren, mit Mehl zu einem Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Beteknollen schälen, quer in feine Scheiben schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser 4-5 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. 2 EL Olivenöl mit 2 EL Zitronensaft verrühren, mit Salz, Cayennepfeffer und 2-3 Prisen Zucker würzen, Betescheiben zugeben und 1 Stunde ziehen lassen. Knoblauch mit Frühlingszwiebeln, Ziegenfrischkäse, Sauerrahm und 2 EL Kresse vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Springform mit der restlichen Butter einfetten. Teig ausrollen, Form damit auslegen, Springform einen Rand formen. Teig mit dem Ziegenfrischkäse-Mix bestreichen. Abgetropfte Bete-Scheiben auf der Tarte verteilen, alles 25-30 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit der restlichen Kresse bestreut servieren.

Und zum Dessert gibt es süßes Pesto mit Hofsaahne, Hoffrischkäse und Erdbeeren: Für 2 Personen 250 g Erdbeeren putzen, waschen und trocknen. Je 3 EL fein gehackte Basilikum- und Minzeblättchen mit 3 EL gemahlenden Mandeln, 2 EL Hoffrischkäse, 4 EL Hofjoghurt, 1 TL fein abgeriebener Bio-Limetenschale, 2 EL frisch gepresstem Limettensaft und 3 EL Ahornsirup vermischen. Süßes Pesto mit den Erdbeeren servieren.