

# Hier und heute



## Tarte Tatin mit Roter Bete

Tarte Tatin ist ein französischer Kuchen-Klassiker mit Äpfeln – Fabian Timmer serviert eine herzhaftere Variante mit Roter Bete.

### Das Rezept

von Fabian Timmer für 2-4 Personen

### Zutaten

- 2-3 mittelgroße Rote Bete (vorgegart)
- 2 rote Zwiebeln
- 1-2 EL Honig
- 1 EL Balsamico
- 1 Rolle Blätterteig (oder Mürbeteig)
- 100 g Ziegenkäse oder Schafskäse (z. B. Feta)
- 1 EL Butter (zum Einfetten der Pfanne)
- Salz und Pfeffer
- Thymian (frisch oder getrocknet)

### Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, Rote Bete in Scheiben schneiden.

Eine ofenfeste Pfanne (ca. 24 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten. Die Zwiebeln und Rote-Bete-Scheiben dekorativ in die Pfanne schichten. Die Oberfläche mit Honig leicht bepinseln, anschließend mit Balsamico beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Den Blätterteig auf die Größe der Pfanne zuschneiden, locker über das Gemüse legen und die Ränder leicht nach innen drücken. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Mit zerbröseltem Käse garnieren und servieren.

### Experten-Tipps

- Am besten vorgegarte Rote Bete verwenden, das spart Zeit und sie lässt sich dünner und gleichmäßiger schneiden.
- Gemüse eng und gleichmäßig schichten, damit die Tarte beim Stürzen ein schönes Muster ergibt.
- Die Tarte schmeckt auch kalt oder lauwarm sehr gut – im Kühlschrank hält sie sich bis zu zwei Tage, zum Aufwärmen kurz in den Ofen schieben, damit sie wieder knusprig wird.