

Rhabarber-Erdbeertarte mit Ziegenfrischkäse

Zutaten (für 1 Tarte) (für 4 Personen):

- 300 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- 200 ml Birnensaft
- 100 g Ziegenfrischkäse
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Eigelb
- 50 g grüne Oliven
- 0,5 Bund Thymian
- 1 Paket Dinkel-Blätterteig
- 2 Stangen Frühlingslauch

Rhabarber gründlich waschen, die Enden sowie den Ansatz der Blätter abschneiden und gegebenenfalls die Fäden abziehen. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Wasser 1 bis 2 Minuten blanchieren. Abgießen und zur Seite stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Birnensaft in einem Topf zum Kochen bringen, die Erdbeeren dazugeben und kochen lassen, bis gut die Hälfte der Flüssigkeit verkocht ist. Alles pürieren und anschließend die Rhabarberstücke hinzufügen. Kurz kochen lassen, dann vom Herd nehmen.

Ziegenfrischkäse mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken, das Eigelb unterrühren. Oliven in kleine Würfel schneiden, Thymian fein schneiden. Beides mit der Frischkäsemasse vermengen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Eine Backform mit Backpapier auslegen, den Blätterteig darauf verteilen und mit einem Küchenmesser mehrmals leicht einritzen. Die Frischkäsemasse auf den Blätterteig geben, das Rhabarber-Erdbeerpüree darauf verteilen. Den dünn geschnittenen Frühlingslauch darüber geben und etwa 20 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 08.04.2025

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen