

Pikante Rhabarber-Tarte mit Ziegenkäse

Zutaten (für 1 Tarte):

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

Rhabarber gründlich waschen, die Enden sowie den Ansatz der Blätter abschneiden und gegebenenfalls die Fäden an den Stangen ziehen. Rhabarber-Stangen in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Wasser circa 1 bis 2 Minuten garen. Abgießen und die Rhabarberstücke 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 und zur Seite stellen.

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

Eine Backform mit Backpapier auslegen, den Blätterteig darauf verteilen und mit einem Küchenmesser mehrmals leicht einritzen. Die Frischkäsemasse auf den Blätterteig geben und alles mit dem Rhabarber-Erdbeerpüree toppen. Den dünn geschnittenen Frühlingslauch darauf verteilen und circa 20 Minuten bei 200 Grad (Umluft) im Ofen backen.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 26.04.2022

Koch/Köchin:

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