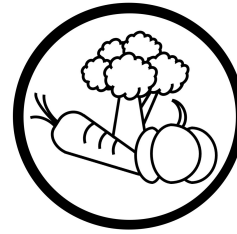


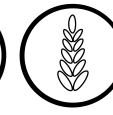
Randen Süsskartoffel Tarte Tatin mit Meerrettich



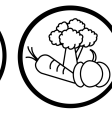
9 Stück



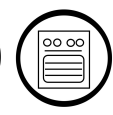
Vorbereitung
20 Minuten



mit
Weizen



Vegi



20 Min
180° Thermomix®
geeignetes Rezept

100g Süsskartoffel
100g Rande
Salz und Pfeffer

Süßkartoffel und Rande waschen, schälen und raffeln.
Oder im TM 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Mit Salz
und Pfeffer abschmecken.

9EL Zucker

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 9 Kreise mit
einem Durchmesser von 6 cm im Abstand von 10 cm mit
Zucker bestreuen. Das zerkleinerte Gemüse mit einem
Glace-Portionierer auf die Kreise verteilen.

1P *Blätterteig

Blätterteig ausrollen und mit einem runden
Teigausstecher mit einem Durchmesser von 8-10 cm
runde Taler ausschneiden. Diese auf die Gemüsehäufchen
legen und mit einer Gabel von oben 3x einstechen.

Die Tarte Tatin in der Mitte des Ofens bei 180°C ca. 20
Minuten goldbraun backen.

Salat
Meerrettich-Frischkäse

Die Tarte Tatin auf einen Teller stürzen und mit Salat
servieren. Als Apéro oder Vorspeise geniessen.
Ich serviere die Tarte Tatin gerne mit Meerrettich-
Frischkäse.

*Blätterteig kannst du mit dem Thermomix gut selber
machen. Rezept auf ANDERSTGEMACHT.

