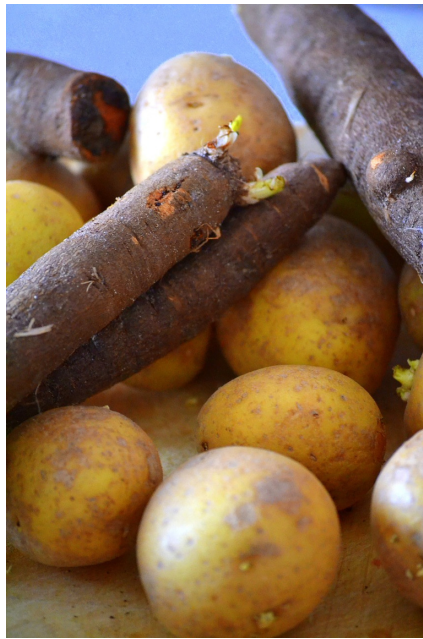


SCHWARZWURZEL TARTE



Zutaten:

750 g Schwarzwurzeln

2 Ei Butter

1 Ei Puderzucker

1 Rolle Blätterteig

50 g Parmesan

1 Ei

75 g Schmand

50 g Haselnüsse

Petersilie

Mehl und Essig für die

Schwarzwurzeln

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zum Schälen der Schwarzwurzeln am besten Handschuhe anziehen und eine Schale mit Wasser bereitstellen, in diese kommen 1 EL Mehl und etwas Essig, damit sich die Wurzeln nicht verfärben. Sobald die die Wurzel geschält ist, in die Schüssel mit Wasser legen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Wurzeln ca. 7 Minuten bissfest garen. Nach dem Abgießen und Abtropfen lassen die Wurzeln in einer Pfanne mit Butter rundum anbraten. Puderzucker drüber geben und leicht karamellisieren lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform mit dem Blätterteig auslegen. Dann etwas Backpapier drauf geben, Hülsenfrüchte drauf streuen und Blindbacken (10 Minuten). Dann wieder aus dem Ofen nehmen,

Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und Schmand mit geriebenem Parmesan und Ei gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Masse auf dem Blätterteig verteilen und dann die Schwarzwurzeln darauf verteilen. Zum Schluss die gehackten Haselnusskerne drüber geben. Nun nochmal für 20-25 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.