

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



lirac rouge AOP carabiniers



Die feine Cuvée des Weinguts Carabiniers bezaubert mit den für die Region Rhône typischen Rebsorten Grenache, Mourvèdre und Syrah. Die fruchtbetonten Rebsorten überzeugen mit Aromen von dunklen Beeren, Cassis und angenehm würzigen Nuancen. Geschmeidige

Kraft gepaart mit lässiger Frische machen ihn zum perfekten Begleiter dieser winterlich französischen Tarte.





EINKAUFSLISTE

- 1** Tarteform,
24 cm, 4-6 Stücke

Teig

- 250 g** Dinkelmehl
125 g weiche Butter
75 ml kaltes Wasser
650 g Rote Rüben (Rote Bete)

Guss

- Salz, bunter Pfeffer
glückliche Eier
2
150 g Crème fraîche
1/2 TL gemahlener Piment
2 EL Honig
2 TL Senf
50 g Kapern
100 g Ziegencamembert

Zusätzlich

- Butter für die Form
1 Zweig Thymian zum
Garnieren

(Rezept für 4 Personen)

rübezahl's rote bete tarte

mit Kapern und Ziegencamembert

ZUBEREITUNG

- 1.** Rote Rüben waschen, mit einer Schüssel in Salzwasser ca. 40 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit für den Teig Mehl mit ½ TL Salz, Butter und ca. 75 ml kaltem Wasser zu einer glatten Masse verkneten. Tarteform mit Butter einfetten. Mit den Händen Teig in Form drücken und dabei einen Rand formen. Den Teig kalt stellen.
- 2.** Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Für den Guss Eier und Crème fraîche miteinander verrühren. Mit Piment, Honig, Senf, Salz und Pfeffer würzen. Schließlich die Kapern hinzufügen.
- 3.** Rote Rüben abgießen, kalt abschrecken, schälen und in Würfel schneiden. Rote Rüben auf dem Teigboden verteilen und Guss drüber geben, ca. 30 Minuten backen. Anschließend Camembert in Scheiben schneiden und Tarte damit belegen. Für weitere 5- 10 Minuten in den Backofen stellen.
- 4.** Zum Schluss Tarte mit Thymianblättchen bestreuen.



ca. 60 min
ca. 40 min Backzeit



mittel

amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vine

