

Rote-Beete-Tarte



Leckere Tarte mit Rote Beete

Hier ein Rezept für eine schöne dunkelrote Tarte.

Ich habe als Hauptzutat für die Füllmasse, den Eierstich aus Eiern und Sahne, Rote Beete gewählt.

Dabei habe ich es mit einfach gemacht. Ich habe geschälte und gegarte Rote Beete beim Discounter gekauft, die vakuumverpackt in Folie war.

Diese habe ich dann einfach nur in der Küchenmaschine fein gerieben und den Saft in einem Sieb abtropfen lassen.

Ich bin unschlüssig, ob dies eine pikante, herzhaft Tarte oder eher eine süße Tarte ist. Als Gemüse verwendet hat man ja Rote Beete eher gegart als Beilage oder auch gestampft als Püree oder Stampf. Sie ist somit eher pikant und herzhaft.

Hier in der Tarte verwendet und gebacken hat sie jedoch einen sehr ausgeglichenen, feinen Geschmack, der nicht so eindeutig pikant und herzhaft ist.

Und der für diese Tarte zubereitete Hefeteig lässt sich eindeutig einfacher zubereiten und verarbeiten als ein Mürbeteig.

Auch in der Backform lässt er sich einfach ausdrücken.

Rote-Beete-Tarte



5. Februar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Tarte](#)

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 5 Minuten



Zutaten

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 500 g vorgegarte Rote Beete (1 Packung)

Anleitung

1. Rote Beete in der Küchenmaschine fein reiben. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.

2. Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. In der mit Backpapier ausgelegten Spring-Backform ausdrücken.
3. Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten. Rote Beete dazugeben und alles gut vermischen. Füllmasse in den Hefeteig geben.
4. Tarte nach dem Grundrezept backen. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.
5. Stückweise anschneiden und servieren.
6. Guten Appetit!

Schlagwörter

Hefeteig,

Rote Beete

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/05/rote-beete-tarte/>