Rüben Tarte

• Gemüse mal anders •

Zutaten

6 Blätter Filoteig
3 Karotten
3 Petersilienwurzeln
2 EL Olivenöl
1 Handvoll Babyspinat
300g Ricotta
150g Feta
2 EL Schnittlauch
1 Frühlingszwiebel
1 Ei
1 EL Zitronensaft
1 TL “Kräuter aufs Brot” Gewürz
50g geschmolzene Butter

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Rüben waschen, ggf. schälen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Auf dem Ofenzauberer verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Etwa 20min garen.
In der Zwischenzeit SPinat waschen, verlesen und etwa 2min blanchieren. Ausgießen, abschrecken und gut ausdrücken.
Spinat, Frühlingszwiebel und Schnittlauch fein hacken. Dann mit Ricotta, Feta, Ei und Gewürz vermengen.
Die Rüben vom Stein nehmen. Das noch vorhandene Olivenöl auf dem Stein verstreichen und das erste Filoblatt darauflegen. Mit Butter verstreichen und das nächste Blatt darauflegen. Dabei ruhig ein paar Falten entstehen lassen. So vorgehen bis alle Blätter aufgebraucht sind.
Mit der Ricottacreme bestreichen. Die Rübenstücke darauf verteilen. Mit restlichem Öl beträufeln.
Backzeit: etwa 30 Minuten bzw. bis zur gewünschten Knusprigkeit.
Vor dem Servieren mit etwas “Kräuter aufs Brot” bestreuen.