Rezept

Fenchel-Käse-Tarte

Ein Rezept von Fenchel-Käse-Tarte, am 29.04.2024

Zutaten

- **60 g** Gruyère am Stück
- **150 g** Frischkäse
- **1** kleine Fenchelknolle mit Grün
- **1** Apfel
- **4 Blätter** Radicchio
- Backpapier für das Blech
- **1** Knoblauchzehe
- **4** Fertigböden für Flammkuchen und Tarte (aus dem Kühlregal)
- **1** rote Zwiebel
- **1** Ziegencamembert (Rolle; ca. 200 g)
- **¼ Bund** Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Den Gruyère fein reiben, den Knoblauch schälen und dazupressen. Beides in einer Schüssel mit dem Frischkäse zu einer cremigen Masse verrühren. Die Teigböden dünn mit der Käsecreme bestreichen.

2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Fenchel waschen und putzen, schönes Fenchelgrün fein hacken und beiseitelegen. Die Fenchelknolle dünn hobeln. Die Zwiebel schälen und in schmale Ringe schneiden. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen. Den Apfel in dünne Scheiben schneiden.

3. Jeweils ein Viertel der Fenchel- und Apfelscheiben sowie der Zwiebelringe auf den vorbereiteten Teigböden verteilen. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Tartes darauf nacheinander im heißen Backofen (unten) jeweils 8 - 10 Min. vorbacken.

4. Inzwischen den Ziegencamembert in Scheiben schneiden und die vorgebackenen Tartes damit belegen. Den Radicchio und die Rucola waschen, mundgerecht zerzupfen und trocken schleudern.

5. Eine Tarte im heißen Backofen (Mitte) in 3 - 5 Min. fertig backen, dann mit je einem Viertel von Fechelgrün, Radicchio und Rucola bestreuen. Die Tarte in Tortenstücke schneiden und gemeinsam genießen, dann die nächste Tarte in den Ofen schieben, fertig backen, mit Fenchel und Salat bestreuen und so weiter.