Rezept

Rote Gemüsetarte mit Speck

Ein Rezept von Rote Gemüsetarte mit Speck, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Cracker oder Graham-Kekse
1 Stange	Lauch
300 g	gekochte Rote Beete (vakuumverpackt)
200 ml	Milch
1 TL	geriebener Meerrettich (Glas)
	Pfeffer
75 g	weiche Butter
75 g	Speckwürfel
3	Eier (Größe M)
40 g	geriebener Parmesan
	Salz
	Tarte- Oder Springform mit ca 26 cm ∅

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Cracker in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz darüberrollen und die Cracker dadurch fein zerkleinern. Mit der Butter verrühren und auf dem Boden der Tarte- oder Springform verteilen. Einen schmalen Rand hoch drücken.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Lauch putzen, aufschlitzen und waschen, dann quer in 1 cm breite Stücke schneiden. Den Speck in einer Pfanne anbraten, den Lauch dazugeben und mit anschwitzen.

3. Rote Bete erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden, mit Lauch und Speck mischen und auf den Cracker-Boden geben.

4. Die Eier mit Milch, Parmesan, Meerrettich, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Rote-Bete-Mischung geben. Die Form in den vorgeheizten Ofen (unten) stellen, alles ca. 25 Min. garen.