

Rezept

Wurzelgemüsetarte

Ein Rezept von Wurzelgemüsetarte, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	1/2 TL Salz
150 g kalte Butter	1 Eigelb (Größe M)
350 g Schwarzwurzeln	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 Stange Lauch	Salz
250 g Pastinaken	350 g Petersilienwurzeln
300 g Möhren	1/2 Bund Thymian
3 EL Butter	1 EL Zucker
3 EL Weißweinessig	Pfeffer
250 g Magerquark	100 g Schmand
2 Eier (Größe M)	80 g Bergkäse oder Greyerzer (am Stück)
frisch geriebene Muskatnuss	Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarte- oder Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und unter das Mehl mischen. Alles mit einem großen, schweren Messer zu Krümeln hacken. Das Eigelb ebenfalls unterhacken, dann nach und nach 3-6 EL kaltes Wasser dazugeben und dabei alle Zutaten mit den Händen zügig zu einem glatten, aber nicht zu weichen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Schwarzwurzeln gründlich waschen und schälen (dabei unbedingt Einweghandschuhe tragen, denn der Wurzelsaft hinterlässt Flecken auf der Haut!). Die Schwarzwurzeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und diese sofort in eine Schüssel mit Wasser und dem Zitronensaft legen, damit sie sich nicht bräunlich verfärben. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden. Die Schwarzwurzeln aus dem Zitronenwasser nehmen und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. nicht zu weich kochen, dabei den Lauch die letzten 2 Min. mitkochen. Beides in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Pastinaken, Petersilienwurzeln und Möhren schälen und in ca. 5 mm dicke und ca. 4 cm lange Stifte schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
4. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne zerlassen, die Möhren-, Pastinaken- und Petersilienwurzelstücke hineingeben. Mit dem Zucker bestreuen und unter Rühren 2-4 Min. anbraten, bis der Zucker leicht karamellisiert. Mit 2 EL Essig ablöschen, dann weitere ca. 5 Min. braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Thymian, Schwarzwurzeln und Lauch unterrühren, mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Essig würzen. Das Gemüse etwas abkühlen lassen.

5. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Form mit Butter einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form rund ausrollen. Die Form damit auslegen, dabei einen Rand formen und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Quark, Schmand und Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Den Käse fein reiben, unterrühren und alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Guss auf den Teigboden gießen, das Gemüse darauf verteilen und leicht hineindrücken.
-
6. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 40-45 Min. goldbraun backen, dabei eventuell gegen Ende mit Backpapier abdecken, damit das Gemüse nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.