

## Möhren-Tarte

Blätterteig ist ganz knusprig. Frisch aus dem Ofen schmeckt er am besten. Probiere mal, den Blätterteig wie eine Pizza zu belegen, nur mit Zaziki- und Frischkäsecreme und mit Möhren als Hauptzutat. Vielleicht findest du bunte Möhren, dann sieht das Ganze noch lustiger aus. Du kannst eine Sonne oder einen Stern legen, lass mal deine Fantasie spielen.

### Für 4 Personen

#### Zutaten

6 mittelgroße Möhren, gern bunte  
 3 kleine Frühlingszwiebeln  
 100 g Zaziki und 100g Frischkäse – oder Schmand  
 Pfeffer & Salz  
 3-4 EL Olivenöl  
 Frischer Thymian und frisches Möhrengrün  
 20 g geriebenen Hartkäse  
 1 Tarte-Backform  
 Etwas Butter zum Einfetten der Form  
 1 Blätterteigrolle aus dem Kühlregal  
 Backpapier



#### Zubereitung

Junge frische Biomöhren brauchst du nicht zu schälen, waschen reicht.  
 Schneide die Spitze und Blattansatz ab und halbiere die Möhren.  
 Schneide von einigen auch ein paar ungefähr 5 mm dicke Scheiben ab. Damit kannst du die Tarte noch schöner dekorieren.

Etwas Möhrengrün beiseitelegen, das kannst du auch essen und zum Würzen der Creme verwenden.

Heize den Backofen auf 220 Grad vor.

Schneide ein Stück Backpapier so zurecht, dass es doppelt auf ein Backblech passt.  
 Lege auf die eine Seite die Möhrenhälften und -scheiben. Pinsel Öl über die Möhren und salze und pfeffere sie. Dann zuklappen und nur 10 min im Backofen bei 220 Grad backen, dann wieder herausnehmen und beiseitestellen.

Schneide dann etwas Möhrengrün fein und zupfe die Thymianblättchen ab.

Mische jetzt Zaziki und Frischkäse in einer Schüssel mit der Gabel, würze die Creme mit Pfeffer und Salz und den Kräutern.

Schneide nun die vorher geputzten Frühlingszwiebeln in dünne Ringe.  
 Nimm ein scharfes Messer, dann brennt es nicht in den Augen.

Fette jetzt die Tarteform mit etwas Butter ein.

Nimm die Form als Schablone für den Blätterteig. Danke daran, dass der Teig 3-4 cm größer sein muss als die Form, damit du genug Teig für den Rand hast.

Lege jetzt den Teig in die Form.

Dann die Creme überall gleichmäßig aufstreichen.

Dann den Käse darüber streuen. Wenn du gern viel Käse magst, kannst du auch die doppelte Menge nehmen und zum Schluss noch über die Möhren streuen.

Verteile jetzt die vorgebackenen Möhren und die Frühlingszwiebelringe. Lege zum Beispiel eine Sonnenform oder einen Stern. Zum Schluss noch etwas flüssigen Honig über die Möhren träufeln und eventuell noch etwas Käse darüber streuen, Dann alles bei 220 Grad 20 min backen und noch warm genießen.

