

*Heute mal Vegetarisch*

## **Karottentarte mit Ziegenkäse**

Zutaten für 4–6 Portionen  
(Form 35 x 12 cm oder rund 24 cm)

4 (Dinkel-)Blätterteigplatten (200 g)  
2 rote Zwiebel  
2 EL Olivenöl

250 g verschiedenfarbige Karotten (nach Belieben)  
200 g Ziegenfrischkäse  
3 EL mittelscharfer Senf  
Butter zum Fetten  
2 Zweige Zitronenthymian  
Salz, gemahlener Pfeffer  
1 1/2 EL Ahornsirup

Blätterteigplatten nebeneinander auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auftauen lassen.

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden  
in 1 EL Öl in einer Pfanne 2 Minuten anbraten.

Karotten schräg in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Frischkäse mit Senf verrühren. Blätterteig passgenau aufeinanderlegen und auf ca. 38 x 15 cm ausrollen.

In die mit Butter gefettete Form legen. Rand leicht andrücken.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Mit Käsemischung bestreichen,  
den Teig fächerartig mit Karotten und Zwiebeln belegen.

Mit Thymianblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze \*\*  
auf unterster Schiene ca. 25 Minuten backen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Ahornsirup und restlichem Öl beträufeln.

Warm servieren.

\*\* bei Umluft werden die Karottenscheiben zu schnell trocken !!

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**