



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 284

Saisonale Gemüse-Tarte mit Yuzo-Miso-Sauce



15 Minuten



20 Minuten



35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

250 g saisonales Gemüse

1 Paket Blätterteig

150 g Feta, fein zerbröseln

 2 EL Yuzu Saft Kitomura

 1 EL Bio Shiro Miso

1 EL Honig

1 Ei

1 EL Milch

 1 EL Sesam

 etwas Olivenöl

Rezept

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Blätterteig samt Papier auf ein Backblech legen. Das Teigstück sollte ca. 20 x 25 Zentimeter groß sein. Die Ränder doppelt einrollen, so dass ein runder, dicker Rand entsteht. Die Hälfte vom Feta auf dem Blätterteig verteilen. Dein saisonales Lieblingsgemüse (z. B. Spargel) auf den Feta legen und etwas andrücken.

Yuzu Saft Kitomura, Shiro Miso und Honig vermischen. Gemüse mit der Hälfte der Yuzu-Miso-Würzsauce bestreichen. Mit Pfeffer würzen.

Ei und Milch verquirlen. Den Teigrand mit der Eimasse bepinseln und mit Sesam bestreuen. Das Ganze mit etwas Olivenöl beträufeln und für ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis der Teigrand goldbraun und die Tarte schön aufgegangen ist.

Die Tarte 2 Minuten abkühlen lassen, damit sie sich setzt. Mit der anderen Hälfte der Yuzu-Miso-Würzsauce beträufeln und den restlichen Feta darüber streuen. Die Tarte etwas abkühlen lassen, dann lässt sie sich besser schneiden.

Guten Appetit!