

Knusprige Karotten-Blätterteig-Tarte mit Zitronencreme und Haselnüssen

Diese Karotten-Blätterteig-Tarte bringt knusprigen Blätterteig, kräftig geröstete Karotten und eine frische Zitronencreme zusammen. Die Karotten karamellisieren mit Ahornsirup und Thymian im Ofen und bekommen dadurch süsse, würzige und leicht rauchige Noten. Unter dem Gemüse steckt eine schnelle Creme aus veganem Frischkäse, Zitrone und Dijon-Senf. Sie hält die Tarte saftig und setzt einen frischen Gegenpol zu den Röstaromen. Geröstete Haselnüsse und Granatapfelkerne kommen erst nach dem Backen dazu. So entsteht ein unkompliziertes Ofengericht mit viel Crunch, Farbe und unterschiedlichen Texturen. Dazu reicht ein einfacher grüner Salat.

4–6 Portionen | 50 Min. | 100% vegan

Zutaten

- 800 g Karotten (möglichst schlank, gerne verschiedenfarbig)
- 2 EL Olivenöl
- 1.5 EL Ahornsirup
- 1 TL getrockneter Thymian
- 0.5 TL geräuchertes Paprikapulver
- 0.75 TL Salz
- 0.25 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 250 g veganer Frischkäse natur
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 Bio-Zitrone (fein abgeriebene Schale und 1 EL Saft)
- 1 Knoblauchzehe (sehr fein gerieben)
- 0.5 TL Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 rechteckiger veganer Blätterteig (ca. 320 g, ausgewählt)
- 2 EL Sojamilch (zum Bestreichen des Randes)
- 60 g Haselnüsse (grob gehackt)
- 100 g Granatapfelkerne
- 0.5 Bund frischer Thymian (alternativ etwas Petersilie)
- 1 TL Ahornsirup (optional zum Fertigstellen)

Zubereitung

- 01 Ofen vorheizen: Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein grosses Backblech bereitstellen.
- 02 Karotten vorbereiten: Karotten schälen oder gründlich waschen. Dicke Karotten längs halbieren, sehr dicke Exemplare vierteln. Schlanke Karotten können ganz bleiben.
- 03 Karotten würzen: Karotten mit Olivenöl, Ahornsirup, Thymian, geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Auf dem Backblech verteilen und 12 Minuten vorbacken.
- 04 Zitronencreme rühren: Währenddessen veganen Frischkäse mit Dijon-Senf, Zitronenschale, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer glatt rühren.
- 05 Blätterteig vorbereiten: Die vorgebackenen Karotten kurz vom Blech nehmen. Blätterteig samt Backpapier auf das Blech legen. Rundherum einen etwa 2 cm breiten Rand leicht einritzen, ohne den Teig vollständig durchzuschneiden.
- 06 Tarte belegen: Die Zitronencreme innerhalb des eingeritzten Randes gleichmässig verstreichen. Die Karotten dicht nebeneinander auf der Creme verteilen. Den freien Blätterteigrand dünn mit Sojamilch bestreichen.
- 07 Knusprig backen: Die Tarte 20 bis 25 Minuten backen. Der Blätterteigrand soll kräftig aufgegangen und tief goldbraun sein. Die Karotten dürfen an den Spitzen deutlich karamellisieren.
- 08 Haselnüsse rösten: Die gehackten Haselnüsse während der letzten 5 Minuten auf einer freien Ecke des Blechs oder in einer kleinen ofenfesten Form mitrösten. Sie sollen duften und leicht gebräunt sein.
- 09 Tarte vollenden: Die fertige Tarte 5 Minuten ruhen lassen. Danach Granatapfelkerne, geröstete Haselnüsse und frischen Thymian darüber verteilen. Nach Wunsch sehr sparsam mit Ahornsirup beträufeln.
- 10 Servieren: Die Tarte mit einem scharfen Messer in grosse Stücke schneiden und warm servieren. Ein einfacher Rucola- oder Blattsalat passt hervorragend dazu.