

# Karotten-Tartes

Mindestens so gut wie Pizza: Diese Karotten-Tartes sind spitze! Wir verraten euch das Rezept

Stefanie Bütow für  
GEOLino

Karotten-Tartes

## Zutaten für 6 Tartes:

- 200 g Karotten
- ½ Brokkoli
- 1 Rolle Blätterteig (etwa 300 g)
- 125 g Schmand
- Salz und Pfeffer



## Außerdem folgende Geräte:

- Sparschäler
- grobe Reibe
- Messer und Löffel
- Topf
- Sieb
- Backpapier und Backblech

## Zubereitung:

**1:** Schält die Karotten und raspelt sie auf einer groben Reibe. Wascht den **Brokkoli** und teilt ihn in kleine Röschen. Kocht das Gemüse jeweils zwei bis drei Minuten lang (nacheinander oder in zwei Töpfen) in Salzwasser. Gießt es auf ein Sieb, spült es kalt ab und lasst es abtropfen.

**2:** Heizt den Backofen auf etwa 200 Grad Celsius vor. Legt das Backblech mit Backpapier aus. Rollt den Blätterteig aus, schneidet sechs lange **Dreiecke** aus und legt diese auf das Backpapier.

**3:** Bestreicht die Dreiecke mit **Schmand** und belegt sie wie im Bild zu sehen mit den Karottenraspeln und dem Brokkoli: den oberen Teil grün, dann zur Spitze hin orangefarben. Würzt die Dreiecke anschließend mit Salz und Pfeffer.

**4:** Schiebt das Blech für etwa 20 Minuten in den Ofen, bis der **Blätterteig** goldbraun ist.

Aus: [www.Geo/geolino.de](http://www.Geo/geolino.de) Foto: Stefanie Bütow für GEOLino