

TARTE TATIN

Zutaten

50 g Butter
800 g Bodenkohlrabi | in Spalten
2 dl Apfelsaft
Salz, Pfeffer
Butter zum Einfetten
Zucker zum Bestreuen
Blätterteig rund

Zubereitung

- 1) Bodenkohlrabi in Butter andünsten, mit Apfelsaft ablöschen, mit Deckel weichdünsten.
- 2) Kurz bevor sie gar sind, Deckel weg und Flüssigkeit einreduzieren.
- 3) Glasierte Spalten auf ein bebuttertes und leicht gezuckertes Wähenblech legen. Mit Blätterteig zudecken, etwas stupfen.
- 4) Ca. 15-20 min bei 180°C Heissluft backen. Vorsichtig stürzen und ausgarnieren.



Tipps

- Wer es als Dessert mag, fügt mehr Zucker zum Bestreuen und am Schluss Vanilleglace hinzu
- Mostbröckli und Käse eignen sich hervorragend als salzige Variante