

Pastinake und Lauch Tarte



1 El	Olivenöl
15 g	Butter
300 g	Pastinaken, geschält und in dicke Scheiben geschnitten
1	Lauch, auch in dicke Scheiben geschnitten
2 El	klarer Honig
2 El	Balsamicoessig
1 El	gehackte Thymian Blätter
250 g	Blätterteig

Den Umluftofen auf 180°C vorheizen.

Öl und Butter in einer schweren 23 cm ofenfesten Bratpfanne erhitzen. Die Pastinaken und den Lauch mit den Schnittseiten nach unten in einer dichten Schicht hineingeben. Honig und Essig darüber gießen und mit Thymian bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze 15-18 Minuten kochen, bis sie gerade weich und am Boden goldbraun sind. Vom Herd nehmen.

Den Teig dünn ausrollen und einen Kreis ausschneiden, der etwa 3 cm größer als die Pfanne ist. Den Teigkreis über das Gemüse heben und fest andrücken, dabei den Teig um den Rand der Pfanne herum festdrücken. 25-30 Minuten backen, bis der Teig golden und durchgebacken ist.

Lasse die Tarte 5 Minuten stehen und löse dann den Rand mit einem Spachtel. Einen großen flachen Teller daraufstellen und stürzen. Warm servieren.

Parsnip and Leek Tarte

1 tbsp	olive oil
15g	butter
300g	medium parsnips, peeled and thickly sliced
1	large leek, thickly sliced
2 tbsp	clear honey
2 tbsp	balsamic vinegar
1 tbsp	chopped thyme leaves
250g	puff pastry

Preheat the fan oven to 180°C.

Heat the oil and butter in a 23cm heavy-based dish which can go both on the hob and in the oven (or ovenproof frying pan). Add the parsnips and leeks, cut-sides down, in a tightly packed single layer. Pour the honey and vinegar over and sprinkle with thyme. Season. Cook over a low heat for 15-18 minutes until just tender and golden brown on the base. Remove from the heat.

Roll out the pastry thinly and cut a circle about 3cm bigger than the pan. Lift the pastry circle over the vegetables and push firmly down onto them, tucking the pastry in around the edge of the pan. Bake for 25-30 minutes until the pastry is golden and cooked through.

Leave the tarte to stand for 5 minutes then loosen around the edge with a palette knife. Place a large flat plate on top and turn out. Serve warm.