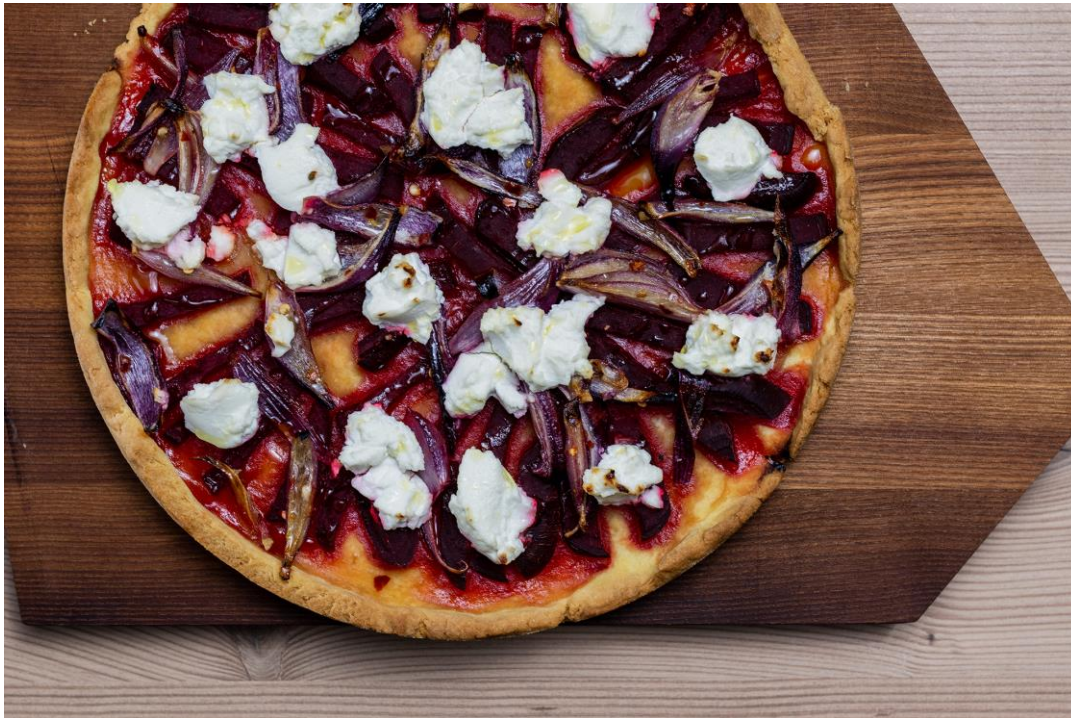


## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Randigtarte

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter in Stücke geschnitten
- 1 Dotter
- Salz
- 4 EL eiskaltes Wasser

Für die Füllung

- 3 Randig (Rote Rübe) gekocht und in Scheiben geschnitten
- 2 rote Zwiebeln in feine Spalten geschnitten
- 10 g Zucker
- 150 ml Wermut
- Mischung aus Fleur de Sel mit Chilischoten
- je nach Geschmack ca. 150 g Ziegenfrischkäse in Stücke geschnitten

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.

Das Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und in eine Tarteform (32 cm) geben.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Wermut ablöschen, zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen.

Mit der Mischung aus Fleur de Sel und den Chilischoten abschmecken und danach die geschnittenen Zwiebel ein paar Minuten mitdünsten.

Den geschnittenen Randig mit den Zwiebeln vermischen und mit etwas Sauce auf dem Mürbteig verteilen, je nach Geschmack mit Ziegenkäse belegen.

Im Backrohr (220° Ober- und Unterhitze) ca. 25 Minuten backen.