



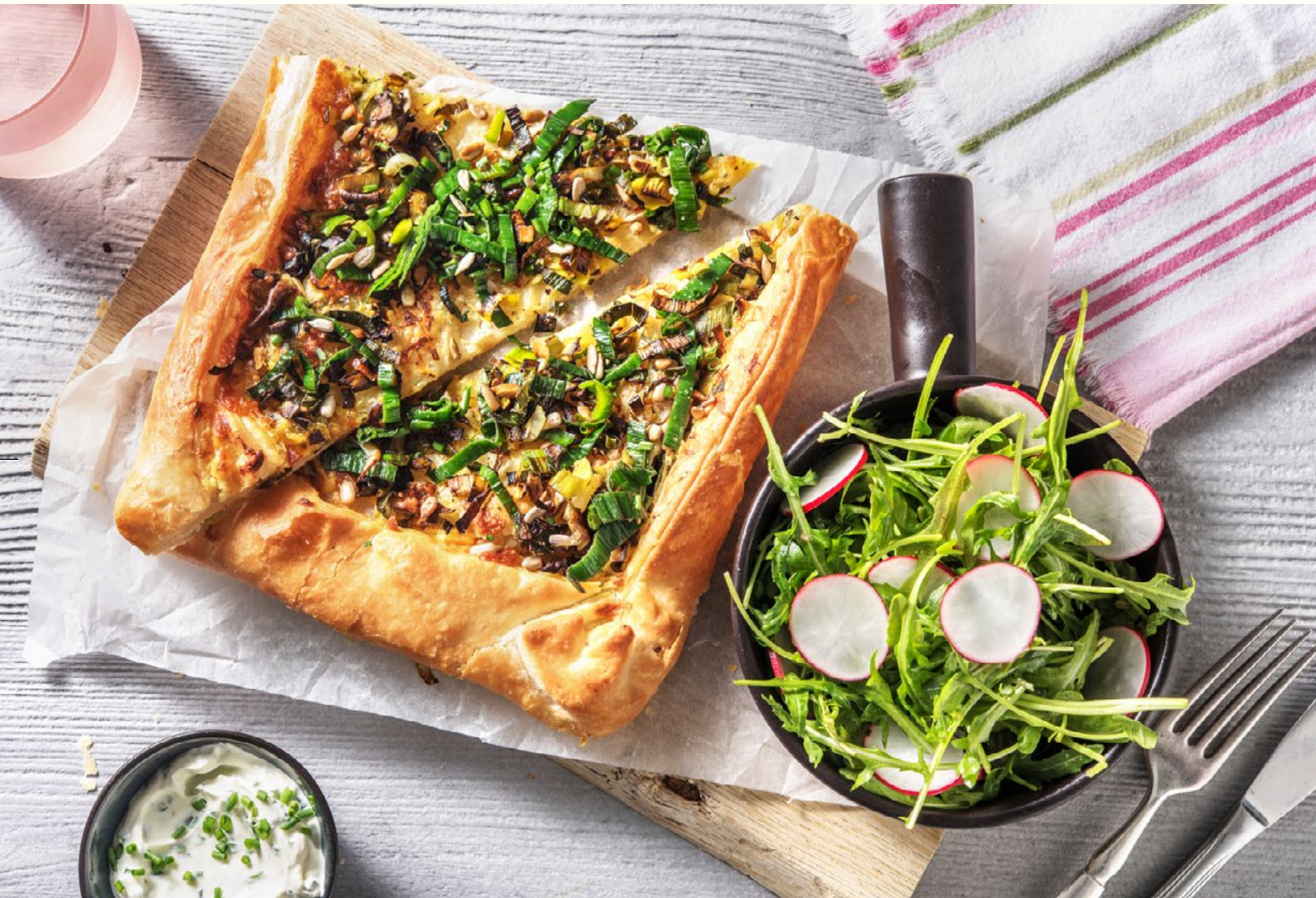
# PORREE-TARTE MIT SENF,

Schnittlauschmand und Radieschen-Rucola-Salat



## HELLO RUCOLA

*Rucola, auch Rauke genannt, schmeckt nicht nur würzig-frisch, er ist dazu noch sehr gesund. Mit 62 mg Vitamin C auf 100 g ist er fast schon eine Vitaminbombe.*



frischer Blätterteig



rote Zwiebel



Sonnenblumenkerne



Porree



Schmand



geriebener Cheddar



Rotweinessig



Rucola



Radieschen



Schnittlauch



mittelscharfer Senf

35 – 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Kennst Du schon die französische Tarte? Sie ist eine Spezialität aus der Bretagne und kann sowohl als süßer Kuchen als auch als herzhafte Hauptspeise gegessen werden. In unserer Variante klappen wir die Ränder der Tarte etwas ein, sodass ein knuspriger Käserand entsteht. Die Kombination aus dem leckeren Belag mit Senf, Porree und Schalotten mit dem frischen Radieschen-Rucola-Salat wird Dir Deinen Abend bestimmt verschönern. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 Backblech**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



## 1 PORREE VORBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Porree** längs halbieren, gegebenenfalls noch einmal waschen und in feine Streifen schneiden.

**Zwiebel** abziehen und in feine Streifen schneiden.



## 2 FÜLLUNG VORBEREITEN

In einer großen Pfanne 1 EL [ $1\frac{1}{2}$  EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Porree** und **Schalotten** zugeben und 6 – 8 Min. anbraten. **Hälfte** vom **Rotweinessig** zugeben und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

In einer kleinen Schüssel 1 EL [ $1\frac{1}{2}$  EL | 2 EL] vom **Schmand** mit **Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zusammenrühren.



## 3 GALETTE BELEGEN

**Teig** mit dem Backpapier ausrollen und gleichmäßig mit der **Senf-Schmand-Creme** bestreichen. **Lauch-Zwiebel-Masse** darauf verteilen, 3 cm breiten Rand lassen und mit **Sonnenblumenkernen** toppen. **Cheddar** auf dem äußeren Rand verteilen, danach den Rand über dem **Käse** zusammenklappen, sodass ein 1 cm breiter, mit **Käse** gefüllter Rand entsteht.



## 4 TARTE BACKEN

**Tarte** für 15 – 20 Min. backen, bis der **Teig** unten goldbraun ist.



## 5 SALAT ZUBEREITEN

**Radieschen** in dünne Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel aus restlichem **Rotweinessig**, 1 EL [ $1\frac{1}{2}$  EL | 2 EL] **Honig\***, **Salz\***, **Pfeffer\***, 1 EL [ $1\frac{1}{2}$  EL | 2 EL] **Öl\*** ein **Dressing** zusammenrühren. **Radieschen** zugeben. **Rucola** erst kurz vor dem Servieren unterheben.

**Schnittlauch** in feine Ringe schneiden. Restlichen **Schmand** mit **drei Vierteln** der **Schnittlauchröllchen**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Tarte** aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Mit restlichem **Schnittlauch** bestreuen, vierteln und auf Teller verteilen. **Salat** dazu anrichten und mit **Schmand** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Porree <small>DE   BE</small>	1	1 groß/ 1 klein	2
rote Zwiebel <small>ES</small>	1	1	2
Rotweinessig <small>1) 11)</small>	6ml ☉	12 ml	12 ml
Schmand <small>5)</small>	150 g	300 g	300 g
mittelscharfer Senf <small>4)</small>	10 ml	20 ml	20 ml
frischer Blätterteig <small>1)</small>	1	2	2
Sonnenblumenkerne	10 g	10 g	20 g
geriebener Cheddar <small>5)</small>	50 g	75 g	100 g
Radieschen	100 g	150 g	200 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Schnittlauch	5 g ☉	10 g	10 g
Öl* für Schritt 2 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Honig* für Schritt 5	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

### DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	901 kJ/215 kcal	4.343 kJ/1.038 kcal
Fett	15 g	72 g
- davon ges. Fettsäuren	6 g	28 g
Kohlenhydrate	12 g	60 g
- davon Zucker	3 g	13 g
Eiweiß	4 g	20 g
Salz	1 g	3 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland BE: Belgien NL: Niederlande



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# GUTEN APPETIT!