



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 DE BE | 1 | 1 groß/ 1 klein | 2 |
| rote Zwiebel ES | 1 | 1 | 2 |
| Rotweinessig 1) 11) | 6ml ☉ | 12 ml | 12 ml |
| Schmand 5) | 150 g | 300 g | 300 g |
| mittelscharfer Senf 4) | 10 ml | 20 ml | 20 ml |
| frischer Blätterteig 1) | 1 | 2 | 2 |
| Sonnenblumenkerne | 10 g | 10 g | 20 g |
| geriebener Cheddar 5) | 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!