



# TARTE MIT EXTRA RÄUCHERLACHS

dazu ein frischer Gurken-Radieschen-Salat



## EXTRA LECKERBISEN

RÄUCHERLACHS



Pulled Lachs



frischer Blätterteig



mittelscharfer Senf



Champignons



Porree



Honig



Käse-Mix



Radieschen



Gurke



Dill



Schnittlauch



süßer Senf



Haselnüsse



Crème fraîche

20 [25 | 25] Min. 30 [30 | 30] Min.

Stufe 1 Thermomix hilft

Tag 1 - 2 kochen

thermomix

# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.  
 Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.  
 Neben dem **Thermomix**\* benötigst Du **1 kleine Pfanne** und **1 Backblech**.



## 1 ZU BEGINN

**Lachs** aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.

120 g [180 g | 240 g] **Crème fraîche** in den Mixtopf geben, die  **Hälfte** vom **süßen Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **10 Sek./ Stufe 3** vermengen.



## 4 ROHKOST & NÜSSE

**Haselnusskerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zusatz von Fett rösten, bis sie duften, danach aus der Pfanne nehmen und grob hacken.

**Radieschen** halbieren und in den Mixtopf geben.  
 Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in den Mixtopf zugeben.

Die **Rohkost** noch nicht zerkleinern, erst wenn Du die **Tarte** aus dem Ofen geholt hast.



## 2 TARTE BELEGEN & BACKEN

**Champignons** in dünne Scheiben schneiden.

**Porree** längs halbieren und in 0,5 cm breite Halbringe schneiden.

**Blätterteig** auf einem [2] Backblech ausrollen und mit **Senfcreme** bestreichen (1 cm am Rand frei lassen). **Champignonscheiben** und **Porreestreifen** darauf verteilen. Anschließend mit **Käse-Mix** bestreuen und 15 – 20 Min. backen.

In der Zwischenzeit den **Salat** vorbereiten.



## 5 SCHNITTLAUCH SCHNEIDEN

**Schnittlauch** in kurze Röllchen schneiden.  
 ★ **TIPP:** Das gelingt Dir sehr gut mit einer Schere.

**Tarte** aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Währenddessen **Rohkost 5 Sek./Stufe 4** zerkleinern.



## 3 DRESSING ZUBEREITEN

Mixtopf spülen und trocknen.

**Dill** mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./ Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 30 g [45 g | 60 g]

**Crème fraîche**, restlichen **süßen Senf**, **mittelscharfen Senf**, **Honig**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben, **10 Sek./ Stufe 3** zu einem **Dressing** vermengen und mit dem Spatel nach unten schieben.



## 6 ANRICHTEN

**Tarte** mit dem **Pulled Lachs** toppen und mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen. **Gurken-Radieschen-Rohkost** auf Teller verteilen und mit gerösteten **Haselnüssen** bestreuen.  
**Tarte** in Stücke schneiden und dazu anrichten.

**Guten Appetit!**

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Champignons	100 g	150 g	200 g
Porree DE	1	1	1
Crème fraîche 5)	150 g	225 g	300 g
süßer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
frischer Blätterteig 1)	1	1½	2
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Gurke ES	1	1	2
Radieschen	200 g	300 g	400 g
Dill/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Honig	8 g	16 g	20 g
Haselnüsse 7)	10 g	20 g	40 g
Pulled Lachs	240 g	360 g	480 g
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	683 kJ/163 kcal	4.184 kJ/1.000 kcal
Fett	11,89 g	72,81 g
– davon ges. Fettsäuren	6,21 g	38,02 g
Kohlenhydrate	9,90 g	60,65 g
– davon Zucker	2,74 g	16,76 g
Eiweiß	3,82 g	23,41 g
Salz	0,407 g	2,491 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 6) Fische 7) Schalenfrüchte

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



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