



TARTELETTES MIT TOMATE UND HIRTENKÄSE

dazu Salat mit Honig-Senf-Dressing



HELLO THYMIAN

Frischer Thymian sorgt in diesem Gericht für die ganz besondere Würze. Er soll außerdem besonders gut bei einer Erkältung helfen!



Blätterteig



Tomate



Hirtenkäse



Salatmischung



Gurke



Honig



körniger Senf



Balsamicoessig



Pinienkerne



Petersilie



Thymian

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

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



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Umluft vor.
★TIPP: Benutze die Umluftfunktion im Backofen, damit Du alle Bleche gleichzeitig backen kannst.

Blätter vom **Thymian** abzupfen und grob hacken.

In einer kleinen Schüssel **Hirtenkäse** zerbröseln und mit der **Hälfte** des **Honigs** und den **Thymianblättern** verrühren. Mit **Pfeffer*** würzen.



4 PINIENKERNE RÖSTEN

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Zusatz von Fett rösten, bis sie duften, anschließend kurz abkühlen lassen.

Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren, nach Belieben das Innere mit einem Löffel herauschaben und in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.



2 TEIG VERTEILEN

Blätterteig ausrollen und horizontal halbieren. Danach vertikal halbieren und jede Hälfte noch mal vertikal halbieren für 8 [12 | 16] **Teigquadrate**. **Teigquadrate** in einem Abstand von 2 – 3 cm auf 2 [2 | 3] mit Backpapier belegten Backblechen verteilen.



5 DRESSING VERRÜHREN

2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, **Balsamicoessig**, restlichen **Honig** und **Senf** mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** in einer **Salatschüssel** gut miteinander verrühren. **Gurke** zum **Dressing** geben und kurz marinieren lassen.

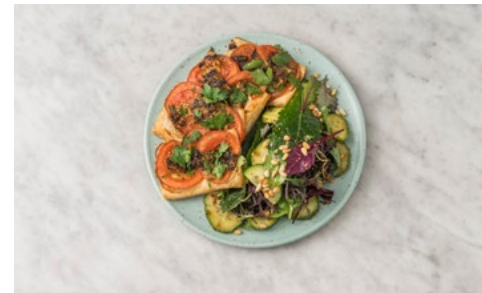
Petersilie fein hacken.



3 TARTELETTES BELEGEN

Strunk der **Tomaten** entfernen und **Tomaten** in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Blätterteig mit **Tomatenscheiben** belegen und **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Tomaten** mit den **Hirtenkäsebröseln** toppen, dabei ca. 0,5 cm am Rand frei lassen. Tartelettes im Backofen in 15 – 17 Min. knusprig überbacken.



6 ANRICHTEN

Salat-Mix vorsichtig mit dem **Dressing** und der **Gurke** vermischen.

Tartelettes nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und mit gehackter **Petersilie** toppen.

Tartelettes auf Tellern verteilen. **Salat** dazu anrichten und mit **Pinienkernen** toppen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Honig	20 g	28 g	40 g
Blätterteig 1)	1	1½ ☉	2
Tomaten NL	2	3	4
Pinienkerne 7)	10 g	10 g	20 g
Gurke ES	1	1½ ☉	2
körniger Senf 4)	17 g	30 g ☉	40 g
Balsamico-Essig 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Salatmischung	50 g	75 g	100 g
Öl* für Schritt 5	2 EL	3 EL	4 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. 450 g)
Brennwert	767 kJ/183 kcal	3.492 kJ/835 kcal
Fett	12,08 g	55,02 g
– davon ges. Fettsäuren	4,86 g	22,13 g
Kohlenhydrate	13,24 g	60,29 g
– davon Zucker	3,58 g	16,29 g
Eiweiß	5,01 g	22,82 g
Salz	0,660 g	3,006 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
- 7) Schalenfrüchte 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien

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

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
 kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005
 kundenservice@hellofresh.at