



Herzhafte Zucchini-Tarte

mit Ziegenfrischkäsecreme und Rucola-Tomaten-Salat



HELLO ZIEGENFRISCHKÄSE

Ziegenfrischkäse lässt sich nicht nur herzhaft kombinieren, er schmeckt auch in der süßen Variante äußerst lecker. Ganz besonders hat es uns die Kombination aus Feige und Ziegenkäse angetan. Probiert es doch mal aus!



Dinkel-Blätterteig



Ziegenfrischkäse



Knoblauchzehe



Zucchini



Thymian



Rucola



Kirschtomaten



Balsamicoessig



Senf



Rosmarin

20 min.

50 min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Veggie

Neuentdeckung

Schon gewusst? Ziegenkäse ist der älteste Käse der Welt und stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Heute verfeinert er in seiner jüngsten Form als herrlich milder Frischkäse Deine Tarte. Dazu gibt es einen knackigen Salat aus Tomate und Rucola! Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Backblech**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**. Entdecke die **herzhafte Zucchini-Tarte**.



1 VORBEREITUNG

Dinkel-Blätterteig auf dem mitgelieferten Backpapier auf ein Backblech legen und mehrfach mit einer Gabel einstechen.



2 CRÈME ZUBEREITEN

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. **Ziegenfrischkäse** zugeben, **salzen** und **pfeffern** und **10 Sek./Stufe 3** vermischen. Mit dem Spatel nach unten schieben und erneut **10 Sek./Stufe 3** vermischen. **Crème** umfüllen und beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.



3 GEMÜSE UND KRÄUTER

Rosmarin und **Thymian** abzupfen, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** in grobe Stücke schneiden, zugeben und **5 Sek./Stufe 4** grob zerkleinern.



4 TARTE BACKEN

Ziegenkäsecrème auf dem Blätterteig verstreichen, dabei ca. 2 cm am Rand frei lassen. **Zucchini-Kräuter-Mischung** darauf verteilen. **Tarte** auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Minuten backen, bis die Tarte schön goldbraun ist.



5 SALAT ZUBEREITEN

Rucola in mundgerechte Stücke schneiden. **Kirschtomaten** vierteln. Beides in eine große Schüssel geben. **20 g Olivenöl**, **Balsamicoessig**, **Senf**, 1 Prise **Zucker**, etwas **Salz** und **Pfeffer** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zu einem **Dressing** verrühren, zum **Rucola** und den **Tomatenvierteln** geben und bis zum Anrichten ziehen lassen.



6 ANRICHTEN

Zucchini-Tarte aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in Stücke schneiden. **Tartestücke** auf Teller anrichten und zusammen mit dem **Rucola-Tomaten-Salat** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

Dinkel-Blätterteig (Rolle 1)	1
Ziegenfrischkäse 7)	100 g
Knoblauchzehe CH	½ ☞
Zucchini ES	1
Thymian/Rosmarin	10 g
Rucola	50 g
Kirschtomaten	150 g
Balsamicoessig	6 ml ☞
Senf 1) 10)	10 ml ☞

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Zucker*

* Gut im Haus zu haben.

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

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	832 kJ/198 kcal	3417 kJ/813 kcal
Fett	14 g	54 g
- davon ges. Fettsäuren	7 g	27 g
Kohlenhydrate	14 g	58 g
- davon Zucker	3 g	9 g
Eiweiß	6 g	23 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 10) Senf

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

URSPRUNGSLÄNDER

CH: China, ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!