

Blauschimmelkäsetarte mit Birnenspalten dazu fruchtiger Feldsalat

Vegetarisch **10 Min. Vorbereitung** 25 – 35 Minuten • 918 kcal • Tag 3 kochen

30



Frischer Butter-Blätterteig



Blauschimmelkäse



saure Sahne



Birne



Feldsalat



rote Zwiebel



Wildpreiselbeerenmarmelade



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Obst und Salat ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Olivenöl*, Weißweinessig*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Butter-Blätterteig 7) 15)	1	1,5**	2
Blauschimmelkäse 7)	150 g	225 g**	300 g
saure Sahne 7)	50 g**	75 g**	100 g
Birne BE	1	1,5**	2
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Wildpreiselbeerenmarmelade	25 g	25 g	50 g

**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. 440 g)
Brennwert	878 kJ/210 kcal	3839 kJ/918 kcal
Fett	12,4 g	54,5 g
– davon ges. Fettsäuren	7,8 g	34,3 g
Kohlenhydrate	17 g	74,5 g
– davon Zucker	5,2 g	22,9 g
Eiweiß	6,1 g	26,7 g
Salz	0,56 g	2,45 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **BE:** Belgien



1 Zu Beginn

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Lass' den **Blätterteig** bis zur Verarbeitung in Schritt 3 im Kühlschrank.



2 Zutaten schneiden

Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden.

Birne vierteln, entkernen und jedes Viertel in dünne Spalten schneiden.

Blauschimmelkäse in kleine Stücke schneiden.



3 Blätterteig formen

Blätterteig ausrollen, den Rand rundherum etwas einrollen, sodass er etwas erhöht ist.

Tipps: Nimm dazu das Backpapier zu Hilfe.

Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.



4 Tarte backen

Blätterteig mit der Hälfte [drei Viertel | der gesamten] **sauren Sahne** bestreichen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** bestreuen. **Zwiebelringe**, **Käsestücke** und **Birnenpalten** darauf verteilen.

Tarte 16 – 18 Min. auf der unteren Schiene im Ofen backen, bis der **Teig** am Rand bräunt.



5 Für den Salat

Währenddessen in einer großen Schüssel **Wildpreiselbeeren** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig*** zu einem **Dressing** verrühren.

Feldsalat unter das **Dressing** mischen.



6 Anrichten

Fertig gebackene **Tarte** in Stücke schneiden.

Tartestücke und **Feldsalat** auf Teller verteilen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

