

# Tartelettes Tonno mit Gurken-Dill-Salat eingelegten roten Zwiebeln und Hartkäse

10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 897 kcal • Tag 5 kochen

26



- |  |   |
|--|---|
| <br>Frischer Butter-Blätterteig | <br>Gurke                        |
| <br>saure Sahne                 | <br>rote Zwiebel                 |
| <br>Dill                        | <br>Hartkäse ital. Art, gerieben |
| <br>mittelscharfer Senf         | <br>Skipjack tuna in Olivöl      |

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Pfeffer\*, Weißweinessig\*, Zucker\*, Balsamicoessig\*

## Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Butter-Blätterteig <b>7) 15)</b>	1	1,5**	2
Gurke <b>NL   ES   MA</b>	1	1	2
saure Sahne <b>7)</b>	100 g	150 g**	200 g
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Dill	10 g	10 g	10 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	10 ml	20 ml
Skipjack tuna in Olivöl <b>4)</b>	142 g	284 g	355 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. 490 g)
Brennwert	770 kJ/184 kcal	3753 kJ/897 kcal
Fett	11 g	53,7 g
– davon ges. Fettsäuren	5,8 g	28,1 g
Kohlenhydrate	12,9 g	62,7 g
– davon Zucker	2,7 g	13 g
Eiweiß	6,8 g	33,2 g
Salz	0,57 g	2,77 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:** **4)** Fisch **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



## 1 Kleine Vorbereitung

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

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

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Thunfisch** durch ein Sieb abgießen und beiseitestellen.

**Gurke** in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.



## 2 Zwiebeln marinieren

In einer großen Schüssel **Zwiebelstreifen** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig\*** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker\*** gut vermengen.

Die Schüssel brauchst du wieder in Schritt 5.



## 3 Tartelettes vorbereiten

**Blätterteig** ausrollen und in 6 [9 | 12] gleich große Rechtecke schneiden. **Teigstücke** in einem Abstand von 1 - 2 cm auf 1 [2 | 3], mit Backpapier belegten Backblech verteilen.



## 4 Tartelettes backen

**Saure Sahne**, bis auf 1 EL [1,5 EL | 2 EL], auf den **Teigstücken** mit der Rückseite eines Löffels verteilen.

**Thunfisch**, marinierte **Zwiebeln** und **Hartkäse** auf den **Teigstücken** verteilen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

Im Backofen 16 – 18 Min. knusprig backen, bis die **Tartelettes** goldbraun sind.



## 5 Gurkensalat vorbereiten

**Dill** fein hacken.

In der Schüssel aus Schritt 2 restliche **saure Sahne**, **Senf**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Gurke** zusammen mit der Hälfte des **Dills** in die Schüssel mit dem **Dressing** geben und im Kühlschrank marinieren lassen.



## 6 Anrichten

Nach der Backzeit die **Tartelettes** aus dem Ofen nehmen und mit **Dill** garnieren.

Dazu den **Gurkensalat** servieren.

**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>

