



Blauschimmelkäsetarte und Birnenspalten dazu Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing

Vegetarisch **Wenig Vorbereitung** 25 – 35 Minuten • 888 kcal • Tag 3 kochen

30



Frischer Butter-Blätterteig



saure Sahne



Birne



Blauschimmelkäse



Feldsalat



rote Zwiebel



Wildpreiselbeermarmelade



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

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Weißweinessig*

Los geht's

Wasche Obst und Salat ab.

Was Du benötigst

1 Backblech und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Butter-Blätterteig 7) 15)	1	1,5**	2
saure Sahne 7)	50 g**	75 g**	100 g
Birne NL BE	1	1,5**	2
Blauschimmelkäse 7)	150 g	225 g**	300 g
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	25 g	50 g
Olivöl*, Weißweinessig*	Angaben im Text		
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. 440 g)
Brennwert	854 kJ/204 kcal	3714 kJ/888 kcal
Fett	12,40 g	53,96 g
– davon ges. Fettsäuren	7,49 g	32,60 g
Kohlenhydrate	16,22 g	70,57 g
– davon Zucker	4,62 g	20,11 g
Eiweiß	5,80 g	25,25 g
Salz	0,458 g	1,994 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 **BE:** Belgien **EG:** Ägypten



Zu Beginn

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

Lass' den **Blätterteig** bis zur Verarbeitung in Schritt 4 im Kühlschrank.



Zutaten schneiden

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden.

Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und jedes Viertel in dünne Spalten schneiden.

Blauschimmelkäse in kleine Stücke schneiden.



Blätterteig formen

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

Tipp: Nimm dazu das Backpapier zu Hilfe.

Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.



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 18 – 22 Min. auf der unteren Schiene im Ofen backen, bis der **Teig** am Rand bräunt.



Für den Salat

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

Feldsalat unter das **Dressing** mischen.



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>

