

Porreetarte mit Senf und Schnittlauch-Dip dazu Radieschen-Rucola-Salat

Vegetarisch | Viel Gemüse | 35 – 45 Minuten • 847 kcal • Tag 3 kochen

8



Frischer Blätterteig



rote Zwiebel



Porree



saure Sahne



geriebener Gouda



Rucola



Radieschen



Schnittlauch



mittelscharfer Senf



Karotte



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

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Honig*, Essig*,
Balsamicoessig*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel, und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Blätterteig 7 15	1	1,5**	2
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Porree DE	2	3	4
saure Sahne 7	100 g	150 g**	200 g
geriebener Gouda 7	50 g	75 g	100 g
Rucola	75 g	100 g	150 g
Radieschen DE	100 g	150 g	200 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
mittelscharfer Senf 9	10 ml	20 ml	20 ml
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Öl*, Honig*, Essig*, Balsamicoessig*, Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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. 620 g)
Brennwert	575 kJ/137 kcal	3545 kJ/847 kcal
Fett	8,31 g	51,27 g
– davon ges. Fettsäuren	4,34 g	26,80 g
Kohlenhydrate	11,09 g	68,41 g
– davon Zucker	3,07 g	18,94 g
Eiweiß	3,64 g	22,44 g
Salz	0,324 g	2,001 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) **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
IL: Israel **EG:** Ägypten



Porree vorbereiten

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

Porree längs halbieren, ggf. noch einmal waschen und in feine Streifen schneiden.

Rote Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.



Füllung vorbereiten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

Porree und **Zwiebel** zugeben und 6 – 8 Min. anbraten.

0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Essig*** zugeben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

In einer kleinen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **saure Sahne** mit **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** zusammenrühren.



Teig belegen

Teig auf einem [2] mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.

Teig gleichmäßig mit der **Saure-Sahne-Creme** bestreichen.

Porree-Zwiebel-Masse darauf verteilen und dabei 1 – 2 cm Rand lassen.



Tarte backen

Gouda auf den äußeren Rand geben und den Rand leicht über dem **Porree** überlappend zuklappen, sodass ein 1 – 2 cm breiter Rand entsteht.

Tarte für 15 – 20 Min. backen, bis der **Teig** unten goldbraun und der **Blätterteig** aufgegangen ist.



Salat zubereiten

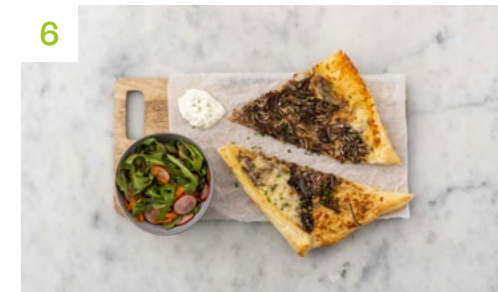
Karotte schälen und grob raspeln.

Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** ein **Dressing** zusammenrühren und **Radieschen** und **Karotte** zugeben.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Restlichen **Schmand** mit drei Vierteln der **Schnittlauchröllchen** in der kleinen Schüssel aus Schritt 2 vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Tarte aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Rucola kurz vor dem Servieren unter den **Salat** heben.

Tarte mit restlichem **Schnittlauch** bestreuen, vierteln und auf Teller verteilen.

Salat dazu anrichten und mit **Schnittlauchschand** genießen.

Guten Appetit!