

Tartelettes mit Kräuterseitlingen und Bacon

dazu Feldsalat und Balsamico-Dressing

Family **Wenig Vorbereitung** 30 Minuten • 3524 kJ/842 kcal • Tag 3 kochen

30



Frischer Blätterteig



Frischkäse



Baby-Kräuterseitlinge



Bacon (Streifen)



rote Zwiebel



Feldsalat



Balsamico-Crème



Hartkäse geraspelt



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

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Was Du benötigst

2 Backbleche mit Backpapier und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Blätterteig 7 15	1	1,5**	2
Frischkäse 7	100 g	150 g	200 g
Baby-Kräuterseitlinge	100 g	150 g	200 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
Balsamico-Crème 14	12 g	24 g	24 g
Hartkäse geraspelt 7 8	20 g	40 g	40 g
Öl*, Wasser*	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. 370 g)
Brennwert	945 kJ/226 kcal	3524 kJ/842 kcal
Fett	14,92 g	55,66 g
– davon ges. Fettsäuren	8,87 g	33,08 g
Kohlenhydrate	15,36 g	57,29 g
– davon Zucker	1,49 g	5,56 g
Eiweiß	6,39 g	23,85 g
Salz	0,708 g	2,639 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) **8** Eier **14** Schwefeldioxyde und Sulfite **15** Weizen

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

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



Vorbereitung

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

Heize den Backofen auf 200 °C Umluft vor.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Baby-Kräuterseitlinge längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp: Benutze die Umluftfunktion im Backofen, damit Du alle Bleche gleichzeitig backen kannst.



Tartelettes belegen

Die **Tartelettes** gleichmäßig mit **Baby-Kräuterseitlingen**, **Zwiebelringen** und **Baconwürfeln** belegen.

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



Frischkäse abschmecken

In dem Frischkäse-Topf den **Frischkäse** mit **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren und abschmecken.



Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel **Balsamico-Crème**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** miteinander verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Feldsalat zu dem **Dressing** geben und vermengen.



Teig verteilen

Blätterteig ausrollen und in 8 [12 | 16] gleich große Rechtecke schneiden.

Teigstücke in einem Abstand von 2 – 3 cm auf 1 [2 | 2] mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Teigstücke mit dem **Frischkäse** bestreichen, dabei einen ca. 0,5 cm breiten Rand lassen.



Anrichten

Tartelettes aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen, mit **Hartkäse** bestreuen. **Salat** dazu anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Kräuterseitlinge

Kräuterseitlinge tragen einen weißen Flaum am Stielende. Er entsteht natürlich und ist unbedenklich.

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

