



TARTELETTES MIT TOMATE UND HIRTENKÄSE

dazu Salat mit Honig-Senf-Dressing



HELLO THYMIAN

Frischer Thymian sorgt in diesem Gericht für die ganz besondere Würze. Er soll außerdem besonders gut bei einer Erkältung helfen!



Blätterteig



Tomate



Hirtenkäse



Salatmischung



Gurke



Honig



körniger Senf



Balsamicoessig



Pinienkerne



Petersilie



Thymian

20 [20 | 25] Min. 30 [30 | 35] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den **Backofen** auf **200 °C** Umluft vor. Benutze die Umluftfunktion, damit Du alle Bleche gleichzeitig backen kannst.
 Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Pfanne**.



1 ZU BEGINN

Blätter vom **Thymian** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Hirtenkäse** in groben Stücken, **Hälfte** des **Honigs** und etwas **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 4** vermischen.



2 TEIG VERTEILEN

Blätterteig ausrollen und horizontal halbieren. Danach vertikal halbieren und jede Hälfte noch mal vertikal halbieren für **8 [12 | 16] Teigquadrate**. **Teigquadrate** in einem Abstand von **2 – 3 cm** auf **2 [2 | 3]** mit Backpapier belegten Backblechen verteilen.



3 TARTELETT'S BELEGEN

Strunk der **Tomaten** entfernen und **Tomaten** in **0,5 cm** dünne Scheiben schneiden. **Blätterteig** mit **Tomatenscheiben** belegen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Tomaten** mit den **Hirtenkäsebröseln** aus dem Mixtopf toppen, dabei ca. **0,5 cm** am Rand frei lassen. **Tartelettes** im Backofen **15 – 17 Min.** knusprig backen.

Mixtopf spülen und trocknen und mit der Zubereitung fortfahren.



4 WÄHRENDEDESSEN

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Zusatz von Fett rösten, bis sie leicht gebräunt sind. **Pinienkerne** zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.

Gurke längs halbieren und in **0,5 cm** dicke Halbmondscheiben schneiden. **★TIPP:** Wenn Du die Gurkenkerne nicht magst, kratze sie mit einem Löffel heraus, bevor Du die Halbmonde schneidest.



5 DRESSING ZUBEREITEN

Petersilie mit Stielen in ca. **2 cm** große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **2 EL [3 EL | 4 EL] Olivenöl***, **Balsamicoessig**, restlichen **Honig**, **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen. **Dressing** in eine große Schüssel umfüllen, **Gurkenhalbmonde** zugeben, mischen und kurz marinieren.



6 ANRICHTEN

Salat-Mix in die Schüssel zu **Dressing** und **Gurke** geben und unterheben.

Tartelettes nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und mit zerkleinerter **Petersilie** toppen.

Tartelettes auf Tellern verteilen. **Salat** dazu anrichten und mit **Pinienkernen** toppen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Honig	20 g	28 g	40 g
Blätterteig 1)	1	1½	2
Tomaten NL	2	3	4
Pinienkerne 7)	10 g	10 g	20 g
Gurke ES	1	1½	2
körniger Senf 4)	17 g	30 g	40 g
Balsamico-Essig 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Salatmischung	50 g	75 g	100 g
Olivenöl* für Schritt 5	2 EL	3 EL	4 EL
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	767 kJ/183 kcal	3.492 kJ/835 kcal
Fett	12,08 g	55,02 g
– davon ges. Fettsäuren	4,86 g	22,13 g
Kohlenhydrate	13,24 g	60,29 g
– davon Zucker	3,58 g	16,29 g
Eiweiß	5,01 g	22,82 g
Salz	0,660 g	3,006 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

- 1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch
- 7) Schalenfrüchte 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
 kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005
 kundenservice@hellofresh.at