

# Blauschimmelkäsetarte mit Birnenspalten dazu fruchtiger Feldsalat

Vegetarisch 10 Min. Vorbereitung 25 – 35 Minuten • 918 kcal • Tag 3 kochen



Frischer Butter-Blätterteig



Blauschimmelkäse



saure Sahne



Birne



Feldsalat



rote Zwiebel



Wildpreiselbeerenmarmelade



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

# Los geht's

Wasche Obst und Salat ab.

## \*Basiszutaten aus deiner Küche

Salz\*, Olivenöl\*, Weißweinessig\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 Backblech und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Butter-Blätterteig <b>7) 15)</b>	1	1,5**	2
Blauschimmelkäse <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
saure Sahne <b>7)</b>	50 g**	75 g**	100 g
Birne <b>BE</b>	1	1,5**	2
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Wildpreiselbeerenmarmelade	25 g	25 g	50 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. 440 g)
Brennwert	878 kJ/210 kcal	3839 kJ/918 kcal
Fett	12,4 g	54,5 g
– davon ges. Fettsäuren	7,8 g	34,3 g
Kohlenhydrate	17 g	74,5 g
– davon Zucker	5,2 g	22,9 g
Eiweiß	6,1 g	26,7 g
Salz	0,56 g	2,45 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 **EG:** Ägypten **BE:** Belgien



## 1 Zu Beginn

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

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



## 2 Zutaten schneiden

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

**Birne** vierteln, entkernen und jedes Viertel in dünne Spalten schneiden.

**Blauschimmelkäse** in kleine Stücke schneiden.



## 3 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.



## 4 Tarte backen

**Blätterteig** mit der Hälfte [drei Viertel | der gesamten] **sauren Sahne** bestreichen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** bestreuen. **Zwiebelringe**, **Käsestücke** und **Birnen** darauf verteilen.

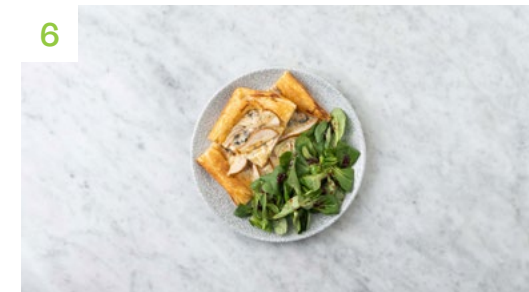
**Tarte** 16 – 18 Min. auf der unteren Schiene im Ofen backen, bis der **Teig** am Rand bräunt.



## 5 Für den Salat

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

**Feldsalat** unter das **Dressing** mischen.



## 6 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>

