



Herzhafte Tarte Tatin

mit karamellisierten Kartoffelscheiben, Ziegenkäse und Salat



HELLO ZIEGENFRISCHKÄSE

Gute Neuigkeiten! Der berühmte strenge Geschmack von Ziegenkäse ist in der Frischkäsevariante keine Gefahr. In dieser Ausführung schmeckt er deutlich milder.



frischer Blätterteig



Kartoffel (Drillinge)



rote Kirschtomaten



Ziegenfrischkäse



Kopfsalat



rote Zwiebel



Oregano



Thymian

50 Minuten Stufe 3

Neuentdeckung Veggie

Bei Tarte Tatin wird die Oberseite zuerst unten gebacken und dann nach dem Backen wieder nach oben gedreht. Dies ist eine besondere Technik aus der klassischen französischen Küche. Das Besondere an diesem **ballaststoffreichen** Gericht sind die süßen Aromen des Karamells in Verbindung mit den würzig-aromatischen Kräutern und dem Ziegenfrischkäse.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **240 °C** Ober-/Unterhitze (**220 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **Backpapier**, **2 Backbleche**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 KAREMELL ZUBEREITEN

3 EL [6 EL] Zucker gleichmäßig auf einem [zwei] mit Backpapier belegten Backblech verstreuen. **Zucker** auf der untersten Schiene im Backofen für 6 Min. karamellisieren lassen, bis dieser goldgelb schmilzt.

★ **TIPP:** Perfekt ist der Zucker, wenn er bernsteinfarben ist. Sobald der Zucker die richtige Farbe hat, diesen sofort aus dem Backofen nehmen, damit er nicht verbrennt.



2 IN DER ZWISCHENZEIT

Blättchen von **Oregano** und **Thymian** abzupfen. Ungeschälte **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden. **Kirschtomaten** vierteln. **Rote Zwiebel** abziehen und in 1 cm große Würfel schneiden. **Kartoffelscheiben**, **Kirschtomatenviertel** und **Zwiebelwürfel** in eine große Schüssel geben, mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.



3 KAREMELL BELEGEN

Kräuter, **Kartoffelscheiben**, **Kirschtomatenviertel** und **Zwiebelwürfel** auf dem **Karamell** verteilen und alles zusammen für 20 Min. auf der mittleren Schiene im Backofen garen.

★ **TIPP:** Die belegte Fläche sollte in etwa so groß wie die des ausgerollten Blätterteigs sein!



4 BLÄTTERTEIG VORBEREITEN

In einer kleinen Schüssel **Ziegenfrischkäse** mit 1 EL [2 EL] **Wasser** zu einer glatten Masse verrühren. **Blätterteig** ausrollen und **Ziegenfrischkäse** gleichmäßig darauf verteilen. Nach der Gemüsebackzeit Blätterteig mit der **Ziegenfrischkäseseite** nach unten auf das **Gemüse** legen, Backpapier abziehen und **Tarte** für weitere 15 Min. backen, bis der **Blätterteig** goldbraun ist.



5 SALAT ZUBEREITEN

In der Zwischenzeit in der großen Schüssel 1 EL [2 EL] **Olivenöl**, ½ EL [1 EL] **Essig**, 1 EL [2 EL] **Wasser**, 1 TL [1 EL] **Senf**, 1 Prise **Zucker**, etwas **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren. **Kopfsalat** in mundgerechten Stücke zupfen und unter das **Dressing** heben.



6 ANRICHTEN

Tarte Tatin aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mithilfe eines großen Schneidebretts wenden. **Tarte** anschließend in gleich große Teile schneiden, mit dem **Salat** auf Teller anrichten und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Oregano/Thymian	20 g	40 g
Kartoffel (Drillinge)	500 g	1000 g
rote Kirschtomaten	200 g	400 g
rote Zwiebel	1	2
Ziegenfrischkäse 7)	100 g	200 g
frischer Blätterteig 1)	1 Rolle	2 Rollen
Kopfsalat	½	1

Zucker*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Essig*, Senf*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	577 kJ/139 kcal	4228 kJ/1013 kcal
Fett	8 g	53 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	26 g
Kohlenhydrate	16 g	111 g
- davon Zucker	5 g	30 g
Eiweiß	3 g	22 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

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

Instagram Twitter Facebook #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!