



Italienische Sommertarte mit Ricotta & Zucchini dazu Kirschtomaten-Rucola-Salat

Wenig Vorbereitung Family Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 905 kcal • Tag 3 kochen

30



Pizzateig



Ricotta



Basilikumpaste



rote Zwiebel



Balsamico-Crème



Zucchini



Rucola



Hartkäse geraspelt



Kirschtomaten



geriebener Hartkäse



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Weißweinessig*, Wasser*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Backblech und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pizzateig 15)	1	1,5**	2
Ricotta 7)	100 g	250 g	250 g
Basilikumpaste	24 ml	39 ml	48 ml
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Balsamico-Crème 14)	12 g	24 g	24 g
Zucchini DE	1	2	2
Rucola	50 g	75 g	100 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Öl*, Weißweinessig*, 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. 550 g)
Brennwert	688 kJ/164 kcal	3787 kJ/905 kcal
Fett	6,96 g	38,29 g
– davon ges. Fettsäuren	2,12 g	11,66 g
Kohlenhydrate	18,92 g	104,13 g
– davon Zucker	1,65 g	9,06 g
Eiweiß	6,24 g	34,37 g
Salz	1,003 g	5,520 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) Schwefeldioxide 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

1



Kleine vorbereitung

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

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Pizzateig mitsamt dem Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und einmal quer halbieren. (Nimm für 3 und 4 Personen zwei Backbleche.)

2



Tartes belegen

Ricotta gleichmäßig auf den **Teigstücken** verstreichen.

Anschließend mit **Basilikumpaste** beträufeln und diese ebenfalls verstreichen.

Das geht am besten mit der Rückseite eines Esslöffels.

Ricotta gleichmäßig mit geriebenem **Hartkäse** bestreuen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

3



Tartes backen

Zucchini in einer großen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** marinieren.

Zuletzt die **Tartes** mit **Zucchini** und **Zwiebelstreifen** belegen und im vorgeheizten Ofen für 15 – 20 Min. goldbraun backen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren

4



Für das Dressing

In der großen Schüssel aus dem vorherigen Schritt

Balsamico-Crème, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***,

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL]

Wasser* zu einem **Dressing** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

5



Salat Zubereiten

Rucola und halbierte **Kirschtomaten** zu dem **Dressing** in die Schüssel geben, vermengen und nach Belieben erneut mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6



Anrichten

Nach Ende der Backzeit jede **Tarte** zweimal durchschneiden und mit dem **Rucola-Kirschtomaten-Salat** belegen.

Tartes auf Tellern anrichten und nach Belieben mit **Hartkäse-Flakes** bestreuen.

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>

