



# TARTE MIT KIRSCHTOMATEN UND HIRTENKÄSE, dazu ein frischer Salat mit Balsamicodressing

## FAMILY



Blätterteig



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Hirtenkäse



Schmand



Zucchini



Basilikumpaste



Feldsalat



Balsamicoreme



Sonnenblumenkerne

### Marcos Tipps für Kids



Falls Ihr Eure Kinder mit in das Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch den Teig mit Zucchinischnitten und Kirschtomaten belegen. Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!

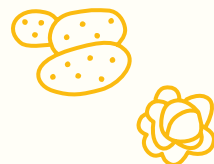
15 [20] Min.

25 [30] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Veggie



thermomix

Wasche das **Gemüse** ab.  
Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** und **1 große Schüssel**.



**1 ZU BEGINN**  
**Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Basilikumpaste, Schmand, Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** mischen.



**2 TEIG BESTREICHEN**  
**Blätterteig** auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel anstechen. **Teig** mit dem **Basilikumschmand** bestreichen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen.  
★ **TIPP:** Du kannst das mitgelieferte Backpapier vom **Blätterteig** nutzen.



**3 GEMÜSE SCHNEIDEN**  
Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. **Kirschtomaten** halbieren.



**4 TEIG BACKEN**  
**Kirschtomaten** und **Zuchinischeiben** auf dem **Blätterteig** verteilen und **Hirtenkäse** über dem **Gemüse** zerbröseln. Nach Geschmack mit **Pfeffer\*** würzen. Auf der mittleren Schiene des Ofens in 16 – 20 Min. knusprig überbacken.



**5 DRESSING ZUBEREITEN**  
Mixtopf spülen und trocknen. **Sonnenblumenkerne** in den Mixtopf geben und **7 Min./120 °C/☞/Stufe 1** rösten. Währenddessen **1½ EL [2 EL] Olivenöl\***, **Balsamicocreme, Salz\*** und **Pfeffer\*** in einer großen Schüssel gut miteinander verrühren.



**6 ANRICHTEN**  
**Salat** zum **Dressing** geben und direkt vor dem Servieren mischen. **Tarte** nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und mit **Sonnenblumenkernen** bestreuen. **Tarte** in Stücke schneiden, auf Tellern verteilen und zusammen mit dem **Salat** genießen!

## 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2
Basilikumpaste	39 ml	48 ml
Schmand <b>5)</b>	225 g ☞	300 g
Blätterteig <b>1)</b>	1½ ☞	2
Zucchini <b>ES</b>	1	2
Kirschtomaten	200 g	300 g
Hirtenkäse <b>5)</b>	150 g	200 g
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g
Balsamicocreme <b>1) 11)</b>	18 ml ☞	24 ml
Feldsalat	100 g	150 g
Olivenöl* für Schritt 5	1½ EL	2 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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	820 kJ/196 kcal	4.209 kJ/1.006 kcal
Fett	13,19 g	67,71 g
- davon ges. Fettsäuren	4,78 g	24,57 g
Kohlenhydrate	10,99 g	56,45 g
- davon Zucker	1,60 g	8,20 g
Eiweiß	4,87 g	25,01 g
Salz	0,580 g	2,980 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 5) Milch
- 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

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



#HelloFreshDE  
Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!