



# TARTE MIT PORREE & CHAMPIGNONS, dazu ein frischer Gurken-Radieschen-Salat



## HELLO RADIESCHEN

*Radieschen bieten sich an, wenn Du Dich schlank knabbern willst. Sie haben kaum Kalorien und regen aufgrund ihrer Senföle sogar die Verdauung an.*



frischer Blätterteig



Crème fraîche



mittelscharfer Senf



braune Champignons



Porree



Honig



Käse-Mix



Radieschen



Gurke



Dill



Schnittlauch



süßer Senf



Haselnüsse

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech**, **1 kleine Schüssel**, **1 kleine Pfanne** und **1 große Schüssel**.



## 1 TARTE VORBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Champignons** in dünne Scheiben schneiden.

**Porree** längs halbieren und in 0,5 cm breite Streifen schneiden.

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Crème fraîche** in eine große Schüssel geben und beiseitestellen.

In einer kleinen Schüssel restliche **Crème fraîche** mit **süßem Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen.



## 4 DRESSING ZAUBERN

In der großen Schüssel aus Schritt 1 aus **Crème fraîche**, **mittelscharfem Senf**, **Honig**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** ein **Dressing** anrühren. Den gehackten **Dill** unterheben.



## 2 TARTE BACKEN

**Blätterteig** mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen, mit **Senfcreme** bestreichen (1 cm am Rand frei lassen).

**Champignonscheiben** und **Porreestreifen** darauf verteilen. Anschließend mit **Käse-Mix** bestreuen und 15 – 20 Min. backen, bis der Teig unten goldbraun ist.

In der Zwischenzeit den **Salat** vorbereiten.



## 5 SALAT VOLLENDEN

**Haselnusskerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zusatz von Fett rösten, bis sie duften, anschließend abkühlen lassen und grob hacken.

**Gurkenscheiben** und **Radieschenviertel** kurz vor dem Servieren unter das **Dressing** rühren und mit **Haselnüssen** toppen.



## 3 SALAT VORBEREITEN

**Gurke** in dünne Scheiben schneiden.

**Radieschen** vierteln.

**Dill** fein hacken.

**Schnittlauch** in dünne Röllchen schneiden.



## 6 ANRICHTEN

**Tarte** aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit **Schnittlauch** bestreuen. **Tarte** in Stücke schneiden und mit dem **Gurken-Radieschen-Salat** genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Champignons	100 g	150 g	200 g
Porree DE   BE	1	1 (groß)	1 (groß)
Crème fraîche 5)	150 g	225 g	300 g
süßer Senf 4)	15 ml	22,5 ml	30 ml
frischer Blätterteig 1)	1	1½	2
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Gurke BE   NL	1	1	2
Radieschen DE	200 g	300 g	400 g
Dill/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Honig	8 g	16 g	20 g
Haselnüsse 7)	10 g	20 g	20 g
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	735 kJ/176 kcal	4.132 kJ/988 kcal
Fett	12,96 g	72,90 g
– davon ges. Fettsäuren	6,76 g	38,04 g
Kohlenhydrate	10,38 g	58,37 g
– davon Zucker	2,69 g	15,12 g
Eiweiß	3,99 g	22,42 g
Salz	0,442 g	2,486 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

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland BE: Belgien NL: Niederlande

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



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!