

Karamellisierte Zwiebeltarte mit Estragon, Camembert und Salat mit marinierten Kirschtomaten

SPECIAL



Blätterteig



Balsamicoessig



Schnittlauch



Kürbiskerne



Camembert



rote Zwiebeln



Estragon



Salatherz (Romana)



Rucola



Kirschtomaten

30 Minuten

Stufe 2

Unser Kräuter-Special nimmt Dich heute mit auf eine Reise durch die französische Küche. Nicht fehlen darf da frischer Estragon, der für ein ganz besonderes Aroma auf Deiner herzhaften Tarte sorgt! Mit dabei sind auch karamellisierte Zwiebeln, cremiger Camembert und ein frischer Salat. Für diesen marinierst Du die Kirschtomaten zuerst, bevor Du Rucola, Kürbiskerne und das Balsamico-Dressing zufügst. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

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



1 ZWIEBELN KARAMELLISIEREN

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

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne **Butter*** und **Olivöl*** erwärmen.

Zwiebelstreifen mit der **Hälfte** des **Balsamicoessigs** und **Zucker*** ca 10 Min. bei schwacher Hitze in der Pfanne weich garen.



4 KIRSCHTOMATEN MARINIEREN

In einer großen Schüssel **Olivöl***, den restlichen **Balsamicoessig**, eine Prise **Zucker*** sowie etwas **Salz*** und **Pfeffer*** gut miteinander verrühren.

Kirschtomaten halbieren, zum **Dressing** geben und marinieren lassen.



2 WÄHRENDEDESSEN

Camembert halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Estragon abzupfen.

Blätterteig auf einem Backblech ausrollen.

Kürbiskerne in einer kleinen Pfanne ohne Zusatz von Fett rösten, bis sie duften, anschließend kurz abkühlen lassen.



5 SALAT ZUBEREITEN

Salatherz in feine Streifen schneiden. **Schnittlauch** in dünne Röllchen schneiden. **Rucola**, **Salatstreifen**, **Schnittlauchröllchen** und **Kürbiskerne** kurz vor dem Anrichten zu den **Kirschtomaten** geben und vorsichtig vermischen.



3 TARTE BELEGEN

Zwiebeln auf **Blätterteig** verteilen, am Rand ca. 1 cm frei lassen, nach Geschmack mit ein wenig **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Die **Hälfte** des **Estragons** darüberstreuen und mit **Camembert** belegen.

Auf der mittleren Schiene des Ofens in 13 – 15 Min. knusprig überbacken.



6 ANRICHTEN

Karamellisierte **Zwiebeltarte** nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und auf Tellern verteilen.

Mit restlichem **Estragon** garnieren und zusammen mit dem **Rucola-Kirschtomaten-Salat** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebeln ^{NL}	4	6	8
Balsamicoessig ^{1) 11)}	24 ml	36 ml	48 ml
Camembert ⁵⁾	1	2	2
Estragon/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Blätterteig ¹⁾	1	1½ ☉	2
Kürbiskerne	10 g	10 g	20 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Salatherz (Romana)	1	2	2
Rucola	50 g	75 g	100 g
Butter* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Olivöl* für Schritt 1		1 EL	
Zucker* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Olivöl* für Schritt 4	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	702 kJ/168 kcal	3.937 kJ/941 kcal
Fett	11 g	66 g
- davon ges. Fettsäuren	5 g	30 g
Kohlenhydrate	10 g	57 g
- davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	4 g	26 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

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