



Artischocken-Käse-Tartes

dazu Karottensalat mit Zitrone



30-40min



2 Personen

Die Blätterteigtartes mit feinen Artischocken und zartem Spinat auf einer leckeren Frischkäse-Lauchzwiebel-Creme sind im Nu vorbereitet und im Ofen. Währenddessen bereitest du den knackig-frischen Karottensalat mit Zitrone vor, und schon ist das Essen fertig! Guten Appetit!

- 10g frische Petersilie
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Dose Artischockenherzen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Karotten
- 1 Päckchen Sherryessig ¹²

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- Wasserkocher
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 957kcal, Fett 60.5g,
Kohlenhydrate 82.9g, Eiweiß 18.2g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Wasserkocher 500ml Wasser zum Kochen bringen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Spinat** in einem Sieb erst mit dem kochenden, dann mit kaltem Wasser übergießen und anschließend gut ausdrücken.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **8 gleich große Stücke** schneiden. Die **Creme** auf die Rechtecke verteilen, dabei einen ca. 1cm breiten Rand frei lassen. Den **Spinat** und die **Artischocken** auf der **Creme** verteilen und die **Tartes** mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ränder anschließend nach oben falten, sodass ein erhöhter Rand entsteht.



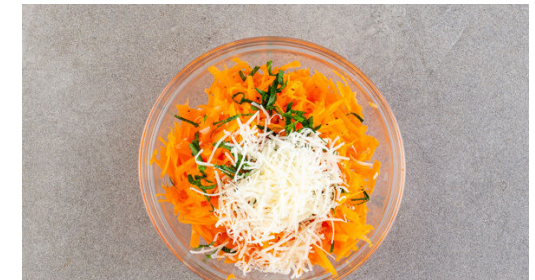
Den **Frischkäse** mit ca. **3/4 der Petersilie**, den **Lauchzwiebeln** und dem **Knoblauch** gut verrühren. Die **Creme** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Käse** fein reiben und ca. **3/4 des Käses** auf den **Tartes** verteilen. Im Ofen 15-20Min. backen, bis die Ränder appetitlich gebräunt und knusprig sind.



Die **Artischocken** in einem Sieb abtropfen lassen, mit etwas Küchenkrepp abtupfen und anschließend vierteln. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Die **Karotten** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. 1-2EL Olivenöl mit **2-3EL Zitronensaft** und **1-2EL Sherryessig** zu einem **Dressing** verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den **Karotten**, dem **restlichen Käse** und der **restlichen Petersilie** vermengen. Die **Tartes** mit dem **Zitronenabrieb** garnieren und mit dem **Karottensalat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)