



Herzhafte Hackfleischtarte

mit Lauch und Rucola



30-40min



3-4 Personen

Eine köstlich-knusprige Tarte ist einfach unwiderstehlich! Heute braten wir dafür saftiges Rinderhackfleisch, das mit Crème fraîche und Lauch den deftigen Belag auf dem feinen Flammkuchenteig bildet. Dazu ein knackiger Rucolasalat und alles ist gut!

- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Packungen Flammkuchenteig¹
- 2 Becher Crème fraîche⁷
- 2 Stangen Lauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen körniger Senf¹⁰
- 200g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Zitronenpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 972kcal, Fett 62.6g,
Kohlenhydrate 60.8g, Eiweiß 37.4g



1. Hackfleisch braten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten, dann mit dem **Bratkartoffelgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Tartes backen

Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die **Teige** gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen, dann mit dem **Lauch** belegen und 15-20Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Ca. 5Min. vor Backende das **Hackfleisch** gleichmäßig auf dem **Lauch** verteilen und mitbacken.



2. Teige ausrollen

Nebenher die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



5. Dressing anrühren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Senf** mit **2-3EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1EL Wasser verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer sowie etwas Honig oder Zucker abschmecken.



3. Teige vorbacken

Mit einer Gabel Löcher in die **Teige** stechen und die **Teige** 3-4Min. im Ofen vorbacken, bis er leicht zu bräunen beginnt.



6. Tartes garnieren

Den **Rucola** ggf. einmal durchschneiden und kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen. Einen Teil des **Rucolas** auf den **Hackfleischartee** verteilen, den **übrigen Salat** als Beilage dazu reichen.