



Blätterteigtarte mit geräuchertem Huhn

dazu Gurkensalat mit Basilikumdressing



ca. 30min



3-4 Personen

Das Konzept Teig mit Belag, knusprig und lecker im Ofen gebacken, ist ein universeller Wohlfühlgarant. Unsere heutige fein-elegante Version besticht mit dünnen Zucchinischeiben, fruchtiger Tomate und würzig geräuchertem Hähnchen auf knisterndem Blätterteig. Unter dem Belag versteckt sich Crème fraîche mit Oregano-Note, obendrauf schmilzt goldgelber Gouda. Dazu servierst du einen raffinierten Gurken-Basilikum-Salat. Superb!

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Packungen geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Gurke
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1006kcal, Fett 70.0g, Kohlenhydrate 58.7g, Eiweiß 31.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** fein würfeln.



2. Crème fraîche würzen

2EL Crème fraîche beiseitestellen, die **restliche Crème fraîche** mit **2TL Oregano** und je 1/2-1TL Salz und Pfeffer glatt rühren.



3. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit der gewürzten **Crème fraîche** bestreichen, dabei an den Rändern ca. 1cm frei lassen.



4. Belegen und backen

Die **Zucchinis**, die **Tomaten** und die **Hähnchenstreifen** auf den **Teigen** verteilen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Tartes** im Ofen 16-18Min. backen, bis der **Teig** aufgegangen und leicht knusprig ist, ggf. nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen und jeweils um 180° drehen.



5. Salat zubereiten

Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Das **Basilikum samt Stängeln** in dünne Streifen schneiden. Die **beiseitegestellte Crème fraîche** mit 2EL Olivenöl und 2EL hellem Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig oder Zucker abschmecken, das **Basilikum** unterheben. Die **Gurken** mit dem **Basilikumdressing** vermengen und den **Salat** ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Garnieren und servieren

Die fertig gebackenen **Tartes** mit je ca. **1TL Oregano** bestreuen und mit dem **Gurkensalat** servieren.