



Blätterteigtarte mit geräuchertem Huhn

dazu Gurkensalat mit Basilikumdressing



ca. 30min



2 Personen

Das Konzept Teig mit Belag, knusprig und lecker im Ofen gebacken, ist ein universeller Wohlfühlgarant. Unsere heutige fein-elegante Version besticht mit dünnen Zucchinischnitten, 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

- 1 Zucchini
- 1 Tomate
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Minigurke
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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 1094kcal, Fett 76.5g, Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 38.6g



1. Gemüse schneiden

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



2. Crème fraîche würzen

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



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech 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 dem **Teig** verteilen und mit der **1/2 des Käses** bestreuen, der übrige Käse wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Tarte** im Ofen 16-18Min. backen, bis der **Teig** aufgegangen und leicht knusprig ist. Das Backblech nach der Hälfte der Zeit 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 1EL Olivenöl und 1EL 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 gebackene **Tarte** mit ca. **1TL Oregano** bestreuen und mit dem **Gurkensalat** servieren.