



Geröstete Paprika Tarte Tartin

mit italienischem Hartkäse und Salat



30-40min



2 Personen

Bei dieser Tarte steht alles Kopf! Denn die Tarte Tartin wird tatsächlich kopfüber vorbereitet, gebacken und erst kurz vor dem Servieren gestürzt. Hört sich schwierig an, ist aber alles nur eine Frage des gewagten Schwungs. Und das Ergebnis lohnt sich! Probier es aus mit gegrillter Paprika, glasierten Zwiebeln und gehobeltem Hartkäse. Dazu gibt es noch einen frischen Salat.

- 1 rote Peperoni
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Landgurke
- 1 Blätterteig ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Lucy's Great Golden Honey-Mustard Dressing
- 3 rote Paprikaschoten
- 1 Fläschchen Sherry-Essig de Jerez Reserva ¹²
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- 2 Backbleche
- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Energie 870kcal, Fett 57.2g,
Kohlenhydrate 66.3g, Eiweiß 15.1g



2. Zwiebeln braten

3. Paprika schälen

4. Tarte belegen

5. Salat mischen

6. Tarte wenden

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning