



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.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Peperoni
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Landgurke
- 1 Blätterteig¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Lucy's Great Golden Honey-Mustard Dressing
- 3 rote Paprikaschoten
- 1 Fläschchen Sherry-Essig de Jerez Reserva¹²
- 1 Stück italienischer Hartkäse⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Wer mag, kann den restlichen Teig mit Marmelade oder Früchten belegen und als Dessert backen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Paprika grillen



2. Zwiebeln braten



3. Paprika schälen



4. Tarte belegen



5. Salat mischen



6. Tarte wenden

Den Boden eines Backblechs mit etwas Öl einpinseln und eng mit **Zwiebeln** und **Paprika** belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und flach drücken. Den **Blätterteig** mit dem Papier nach oben mittig über der **Paprika** auslegen, Papier vorsichtig entfernen und **überschüssigen Teig** wegschneiden. Die **Tarte** für ca. 10-15Min. im Ofen goldgelb backen.

In der Zwischenzeit die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Landgurke** ggfs. schälen, längs vierteln und in Würfel schneiden. Wer mag, die **Peperoni** entkernen und in feine Ringe schneiden. Den **Salat** mit **Kirschtomaten**, **Gurke** und **Lucy's Dressing** mischen. Den **Käse** mit einem Sparschäler grob hobeln.

Zum Servieren die **Teigränder** mit einem Messer leicht vom Blech lösen, dann das zweites Backblech über die **Tarte** legen, sodass die Ecken abschließen. Gut festhalten und in einem Schwung vom Körper weg die Bleche einmal wenden. Die **gestürzte Tarte** nun nach Wunsch mit der **Peperoni**, frischem Pfeffer und **gehobeltem Käse** garnieren und mit dem **Salat** servieren.