



Geröstete Paprika Tarte Tartin

mit italienischem Hartkäse und Salat



30-40min



3-4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

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.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 730kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 55.7g, Eiweiß 14.8g



1. Paprika grillen

Den Grillofen auf 275°C vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und mit der Schale nach oben auf einem Blech mit 1EL Olivenöl und Salz einreiben, für ca. 15Min. grillen. Danach die **Paprika** auskühlen lassen und den Ofen auf 200°C Umluft umstellen. **Tipp: Paprika** in einem Plastikbeutel abkühlen lassen, so lässt sie sich später besser schälen.



4. Tarte belegen

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. Die **Tarte** für ca. 10-15Min. im Ofen goldgelb backen.



2. Zwiebeln braten

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen und in ca. 0,5cm dünne Ringe schneiden. Nun die **Zwiebeln** in einer mittleren Pfanne mit 1EL Olivenöl bei niedriger Hitze 1-2Min. glasig dünsten. Mit **Sherry-Essig** ablöschen und mit 1/4TL Zucker, 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und so lange kochen, bis die **Zwiebeln** weich sind.



5. Salat mischen

In der Zwischenzeit die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Landgurke** ggf. 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 in Streifen schneiden.



3. Paprika schälen

Sobald die **Paprika** etwas abgekühlt ist, die Haut abziehen.



6. Tarte wenden

Zum Servieren die **Teigränder** mit einem Messer leicht vom Blech lösen, dann das zweite 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.