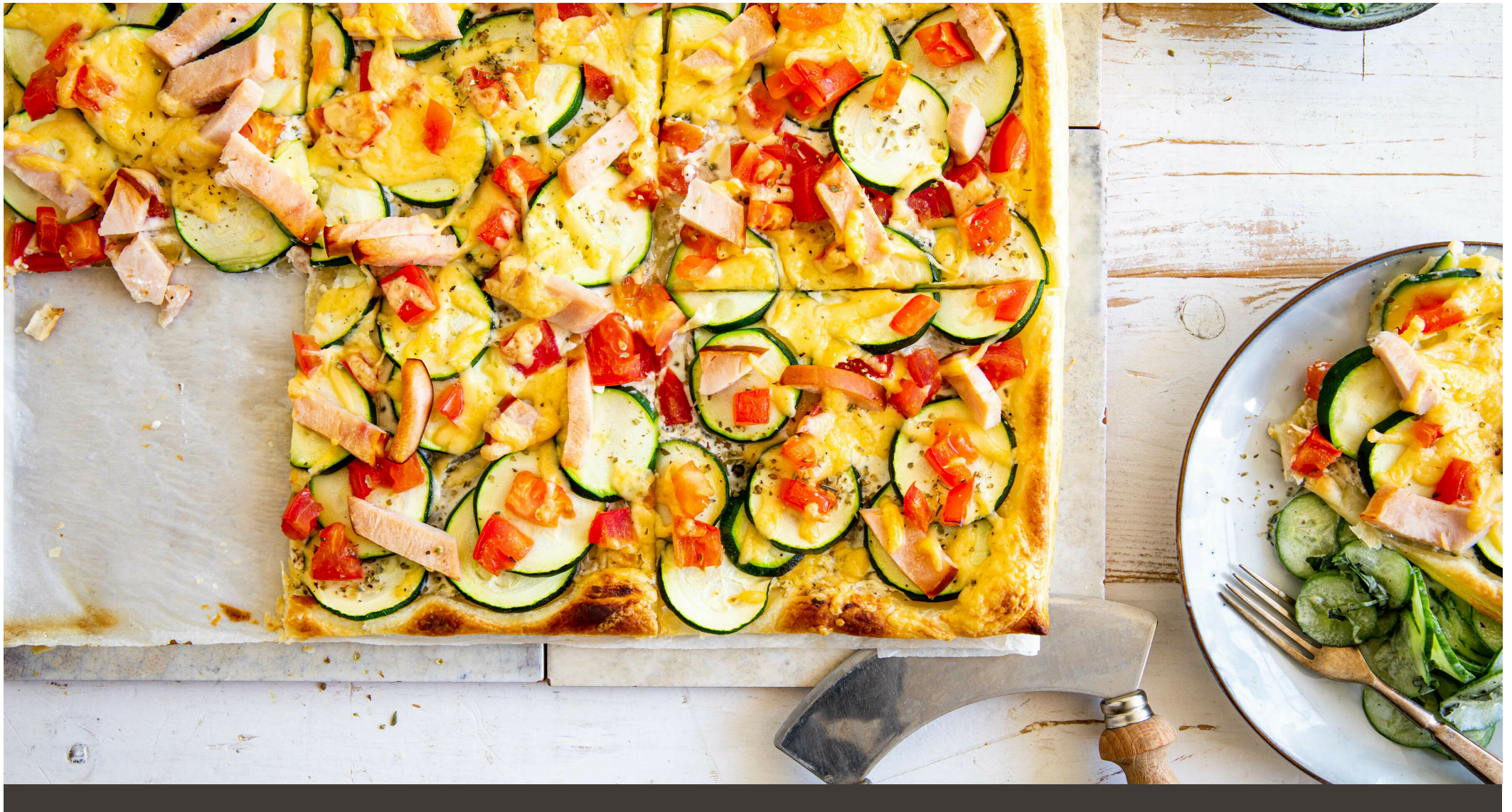




Blätterteigtarte mit geräuchertem Huhn

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!

- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 2 große Gurken
- 20g Basilikum

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

- Backofen und 2 Backbleche

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1033kcal, Fett 73.1g,
Kohlenhydrate 60.5g, Eiweiß 32.4g



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



Die **Zucchini**scheiben, 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.



2EL Crème fraîche beiseitestellen, die **restliche Crème fraîche** mit **2TL Oregano** und je ½-1TL Salz und Pfeffer glatt rühren.



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.



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.



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