



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 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!

- 1 Zucchini
- 1 Tomate
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Gurke
- 10g Basilikum

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

- Backofen und Backblech

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1111kcal, Fett 80.3g,
Kohlenhydrate 58.1g, Eiweiß 37.6g



2. Crème fraîche würzen

3. Teig vorbereiten

4. Belegen und backen

5. Salat zubereiten

6. Garnieren und servieren

Die fertig gebackene **Tarte** mit **ca. 1TL Oregano** bestreuen und mit dem **Gurkensalat** servieren.