



## Special: Bunte Hähnchentarte

mit Radicchio, Muhammara und Estragon



30-40min



3-4 Personen

Diese feine Blätterteig-Tarte ist ein Gericht zum rundum Wohlfühlen: Als Belag sorgen mollige Süßkartoffeln aus unserem KitchenAid-Topf, mageres Hähnchenfleisch und herber Radicchiosalat für behagliche Atmosphäre in deinem leibhaftigen Tempel. Die nussige Muhammara-Sauce mit gerösteter Paprika und Walnüssen versetzt deine Geschmacksknospen in positive Schwingungen und als kleine Aromatherapie kommt frischer Estragon hinzu.

## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 2 Radicchio
- 10g Estragon

## Was du zu Hause benötigst

- 5TL Honig
- 1TL Senf <sup>10</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1184kcal, Fett 79.7g, Kohlenhydrate 74.8g, Eiweiß 35.5g



### 1. Süßkartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 1L Wasser mit 2TL Salz aufkochen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Süßkartoffeln** ins kochende Wasser geben und 3-4Min. kochen, bis sie etwas weicher werden. In einem Sieb abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben, mit 2EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen.



### 4. Paprika braten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Paprika** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze in 7-10Min. weich braten. Den **Knoblauch** in die Pfanne geben und ca. 30Sek. mitbraten.



### 2. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Das **Fleisch** trocken tupfen und schräg in dünne Streifen, dann in ca. 3cm große Stücke schneiden. Mit ½TL Salz, 2EL Olivenöl und der **restlichen Gewürzmischung** vermengen.



### 5. Muhammara zubereiten

Die **Walnüsse** und die **½ der Paprika** in ein hohes Gefäß geben und mit 3EL Wasser, 1EL hellem Essig, 4TL Honig und ½TL Salz mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Pfeffer abschmecken. 2EL Olivenöl, 1EL hellen Essig, 1TL Senf, 1TL Honig und 1 kräftige Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren.



### 3. Tartes backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Süßkartoffeln** auf den **Teigen** verteilen, dabei jeweils einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Das **Fleisch** zwischen den **Süßkartoffeln** verteilen. Die **Tartes** 12-14Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und das **Fleisch** gar ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



### 6. Salat zubereiten

Die **Radicchioblätter** voneinander trennen und mit dem **Dressing** vermengen. Die **übrige Paprika**, die **Muhammara** und den **Radicchio** auf den **Tartes** verteilen. Den **Estragon** von den Stängeln zupfen. Die **Tartes** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Estragon** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [@](#) <#> **marleyspooning**