



Bunte Radicchio-Hähnchen-Tarte

mit Muhammara und Estragon



30-40min



2 Personen

Mit dieser feinen Tarte ziehst du ein Gericht zum rundum Wohlfühlen aus deiner Trick-, ähem Kochbox: Als Belag sorgen mollige Süßkartoffeln, mageres Hähnchenfleisch und herber Radicchiosalat in deinem leibhaftigen Tempel für behagliche Atmosphäre. Die nussige Muhammara-Sauce mit gerösteter Paprika und Walnüssen versetzt deine Geschmacksknospen in positive Schwingungen und als kleine Aromatherapie kommt frischer Estragon hinzu.

- 1 Süßkartoffel
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 25g Walnusskerne ³
- 1 roter Chicorée
- 10g Estragon

- 2½TL Honig
- ½TL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Senf (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1221kcal, Fett 80.5g,
Kohlenhydrate 76.0g, Eiweiß 41.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 500ml Wasser mit 1TL Salz aufkochen. Die **Süßkartoffel 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 1EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen.



Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Paprika** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze in 7–10Min. weich braten. Den **Knoblauch** in die Pfanne geben und ca. 30Sek. mitbraten.



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 1 kräftigen Prise Salz, 1EL Olivenöl und der **restlichen Gewürzmischung** vermengen.



Die **Walnüsse** und die **½ der Paprika** in ein hohes Gefäß geben und mit 2EL Wasser, ½EL hellem Essig, 2TL Honig und 1 kräftigen Prise Salz mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Süßkartoffeln** auf dem **Teig** verteilen, dabei einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Das **Fleisch** zwischen den **Süßkartoffeln** verteilen. Die **Tarte** 12-14Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und das **Fleisch** gar ist.



1EL Olivenöl, ½EL hellen Essig, ½TL Senf, ½TL Honig und 1 Prise Salz verrühren. Die **Radicchioblätter** voneinander trennen und mit dem **Dressing** vermengen. Die **übrige Paprika**, die **Muhammara** und den **Radicchiosalat** auf der **Tarte** verteilen. Den **Estragon** von den Stängeln zupfen. Die **Tarte** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Estragon** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\)](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**