



## RS Vegetarische Portobello-Brie-Tartes

mit Cranberychutney & Chicorée-Birnen-Salat



ca. 35min



4 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

## Was du von uns bekommst

- 4 Portobello-Pilze
- 125g Austernpilze
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Pck. Brie <sup>3</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 2 Pck. Blätterteig <sup>2</sup>
- 10g Petersilie & Thymian
- 50g getrocknete Cranberrys
- 25g getrocknete Datteln
- 2 rote Chicorée
- 1 Birne

## Was du zu Hause benötigst

- ½TL Senf <sup>4</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>5</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

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

### Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1057kcal, Fett 66.8g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 24.4g



### 1. Pilze marinieren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Portobello-Pilze** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Austernpilze** in Streifen zupfen. Die **Pilze** mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen.



### 2. Käse vorbereiten

Den **Brie** in 2-3cm große Stücke schneiden. Den **Hartkäse** fein reiben.



### 3. Tartes backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf 2 Backblechen ausrollen. Den **Brie** und den **Hartkäse** darauf verteilen, dann mit den **Pilzen** belegen. 10-15Min. im Ofen backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit den **Thymian** über die **Tartes** streuen und die Position der Bleche tauschen.



### 4. Chutney zubereiten

Die **Cranberrys**, die **Datteln**, 100ml Wasser, 2EL Balsamicoessig, 2EL Zucker und je 1 Prise Salz und Pfeffer in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. 5-6Min. köcheln lassen, bis das **Chutney** etwas eindickt, dann vom Herd nehmen.



### 5. Salat vorbereiten

1EL Olivenöl und 1EL Balsamicoessig, ½TL Senf, je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Die **Petersilie** fein hacken. Das Strunkende des **Chicorées** abschneiden und die **Blätter** voneinander lösen, **große Blätter** ggf. halbieren.



### 6. Salat fertigstellen

Die **Birne** vierteln, entkernen und in dünne, lange Scheiben schneiden. Den **Chicorée** mit dem Dressing vermengen, dann vorsichtig die **Petersilie** und die **Birnen** untermengen. Die **Tartes** mit dem **Chutney** beträufeln und etwas abkühlen lassen, dann nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.