



Special XXL: Portobello-Brie-Tartes

mit Cranberychutney & Chicorée-Birnen-Salat



ca. 35min



2 Personen

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 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Packung Brie ⁷
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 20g Schnittlauch & Zitronenthymian
- 50g getrocknete Cranberrys
- 25g getrocknete Datteln
- 2 rote Chicorée
- 1 Birne

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

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

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 989kcal, Fett 65.0g, Kohlenhydrate 76.0g, Eiweiß 21.9g



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.



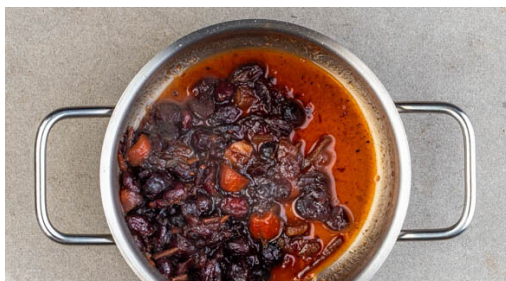
2. Käse vorbereiten

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. Den **Schnittlauch** in ca. 1cm breite Röllchen schneiden. 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 den **Schnittlauch** 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.