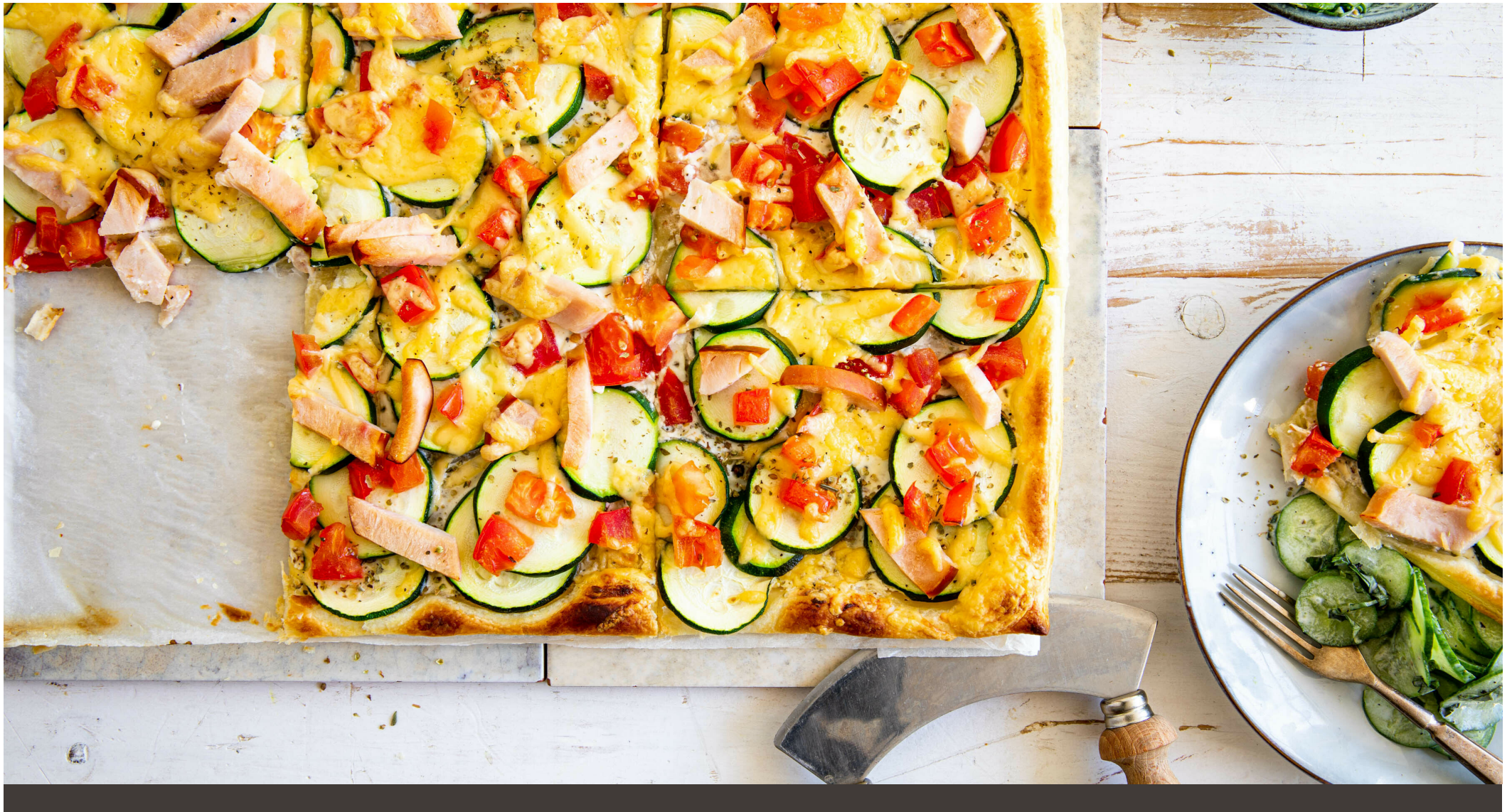




Blätterteigtarte mit geräuchertem Huhn

dazu Gurkensalat mit Basilikumdressing



ca. 30min



3-4 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!

- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 große Gurken
- 20g Basilikum

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

- Backofen und 2 Backbleche

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 985kcal, Fett 67.5g,
Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 31.9g



2. Crème fraîche würzen

3. Teige vorbereiten

4. Belegen und backen

5. Salat zubereiten

6. Garnieren und servieren

Die fertig gebackenen **Tartes** mit **je ca. 1 TL Oregano** bestreuen und mit dem **Gurkensalat** servieren.