



Blätterteigtarte mit geräuchertem Huhn

dazu Gurkensalat mit Basilikumdressing



ca. 30min



2 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!

- 1 Zucchini
- 1 Tomate
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 50g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 Gurke
- 10g Basilikum

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

- Backofen und Backblech

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1073kcal, Fett 74.0g,
Kohlenhydrate 59.6g, Eiweiß 38.6g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomate** fein würfeln.



1EL Crème fraîche beiseitestellen, die **restliche Crème fraîche** mit **1TL Oregano** und je $\frac{1}{2}$ TL Salz und Pfeffer glatt rühren.



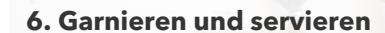
Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit der gewürzten **Crème fraîche** bestreichen, dabei an den Rändern ca. 1cm frei lassen.



Die **Zucchini**scheiben, die **Tomaten** und die **Hähnchenstreifen** auf dem **Teig** verteilen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Tarte** im Ofen 16-18Min. backen, bis der **Teig** aufgegangen und leicht knusprig ist. Das Backblech nach der Hälfte der Zeit um 180° drehen.



Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Das **Basilikum samt Stängeln** in dünne Streifen schneiden. Die **beiseitegestellte Crème fraîche** mit 1EL Olivenöl und 1EL hellem Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig oder Zucker abschmecken, das **Basilikum** unterheben. Die **Gurken** mit dem **Basilikumdressing** vermengen und den **Salat** ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die fertig gebackene **Tarte** mit **ca. 1TL Oregano** bestreuen und mit dem **Gurkensalat** servieren.