



V: Bunte Radicchio-Bio-Hähnchen-Tarte

mit Muhammara und Estragon



30-40min



3-4 Personen

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

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 50g Walnusskerne ³
- 2 rote Chicorée
- 10g Estragon

- 5TL Honig
- 1TL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Energie 1184kcal, Fett 79.7g,
Kohlenhydrate 74.8g, Eiweiß 35.5g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 1L Wasser mit 2TL Salz aufkochen. Die **Süßkartoffeln 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 2EL Olivenöl und der **½ der Gewürzmischung** vermengen.



Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Paprika** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen 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, dann mit ½TL Salz, 2EL Olivenöl und der **restlichen Gewürzmischung** vermengen.



Die **Walnüsse** und die **½ der Paprika** in ein hohes Gefäß geben und mit 3EL Wasser, 1EL hellem Essig, 4TL Honig und ½TL Salz mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Pfeffer abschmecken. 2EL Olivenöl, 1EL hellen Essig, 1TL Senf, 1TL Honig und 1 kräftige Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Süßkartoffeln** auf den **Teigen** verteilen, dabei jeweils einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Das **Fleisch** zwischen den **Süßkartoffeln** verteilen. Die **Tartes** 12-14Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und das **Fleisch** gar ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Radicchioblätter** voneinander trennen und mit dem **Dressing** vermengen. Die **übrige Paprika**, die **Muhammara** und den **Radicchio** auf den **Tartes** verteilen. Den **Estragon** von den Stängeln zupfen. Die **Tartes** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Estragon** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**