



## Artischocken-Käse-Tartes

mit gemischtem Salat



30-40min



2 Personen

Sommerlich leicht und sehr elegant kommen diese hübschen Blätterteigtartes daher, die mit saftigen Artischocken, einer feinen Frischkäse-Lauchzwiebel-Creme und zartem Spinat üppig belegt sind. Dazu gibt es einen mit Zitrone angemachten gemischten Salat.

## Was du von uns bekommst

- 10g frische Petersilie
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Frischkäse <sup>7</sup>
- 1 Dose Artischockenherzen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 803.0kcal, Fett 52.0g, Eiweiß 18.2g, Kohlenhydrate 60.7g



### 1. Spinat vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Wasserkocher 500ml Wasser zum Kochen bringen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Spinat** in einem Sieb erst mit dem kochenden, dann mit kaltem Wasser übergießen und anschließend gut ausdrücken.



### 4. Tartes formen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **8 gleich große Stücke** schneiden. Die **Creme** auf die Rechtecke verteilen, dabei einen ca. 1cm breiten Rand frei lassen. Den **Spinat** und die **Artischocken** auf der **Creme** verteilen und die **Tartes** mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ränder anschließend nach oben falten, sodass ein erhöhter Rand entsteht.



### 2. Creme anrühren

Den **Frischkäse** mit ca. **3/4 der Petersilie**, den **Lauchzwiebeln** und dem **Knoblauch** gut verrühren. Die **Creme** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Artischocken schneiden

Die **Artischocken** in einem Sieb abtropfen lassen, mit etwas Küchenkrepp abtupfen und anschließend vierteln. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



### 6. Tartes garnieren

1-2EL Olivenöl mit **2-3EL Zitronensaft** und 1-2EL Wasser zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Salat** vermengen. Die **Tartes** mit der **Zitronenschale**, dem **restlichen Käse** und der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.