



Artischocken-Käse-Tartes

mit gemischtem Salat



30-40min



3-4 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

- 20g frische Petersilie
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Packungen Frischkäse⁷
- 1 Dose Artischockenherzen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Blätterteig¹
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- 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 785.0kcal, Fett 53.6g, Eiweiß 16.5g, Kohlenhydrate 56.1g



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 **Lauchzwiebeln** 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. Tarte formen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in je **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. Tarte 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.