



Vegetarische Portobello-Brie-Tartes

mit Cranberychutney & Chicorée-Birnen-Salat



ca. 50min



8 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

- 8 Portobello-Pilze
- 250g Austernpilze
- 2 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 2 Pck. Brie ³
- 4 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 4 Pck. Blätterteig ²
- 10g Thymian
- 160g Cranberrykompott
- 20g Schnittlauch
- 4 rote Chicorée
- 2 Birnen

- 1TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

Energie 967kcal, Fett 66.6g,
Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 24.1g



4. Chutney zubereiten

2. Käse vorbereiten

5. Salat vorbereiten

3. Tartes backen

6. Salat fertigstellen

Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne, lange Scheiben schneiden. Den **Chicorée** mit dem **Dressing** vermengen, dann vorsichtig den **Schnittlauch** und die **Birnen** untermengen. Die **Tartes** mit dem **Chutney** beträufeln und etwas abkühlen lassen, dann nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.