



Vegetarische Portobello-Brie-Tartes

mit Cranberychutney & Chicorée-Birnen-Salat



ca. 35min



4 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.)

- 4 Portobello-Pilze
- 125g Austernpilze
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Pck. Brie ³
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Pck. Blätterteig ²
- 5g Thymian
- 80g Cranberrykompott
- 10g Schnittlauch
- 2 rote Chicorée
- 1 Birne

- ½ TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

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

Energie 966kcal, Fett 66.5g,
Kohlenhydrate 68.4g, Eiweiß 24.1g



4. Chutney zubereiten

2. Käse vorbereiten

5. Salat vorbereiten

3. Tartes backen

6. Salat fertigstellen

Die **Birne** 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.