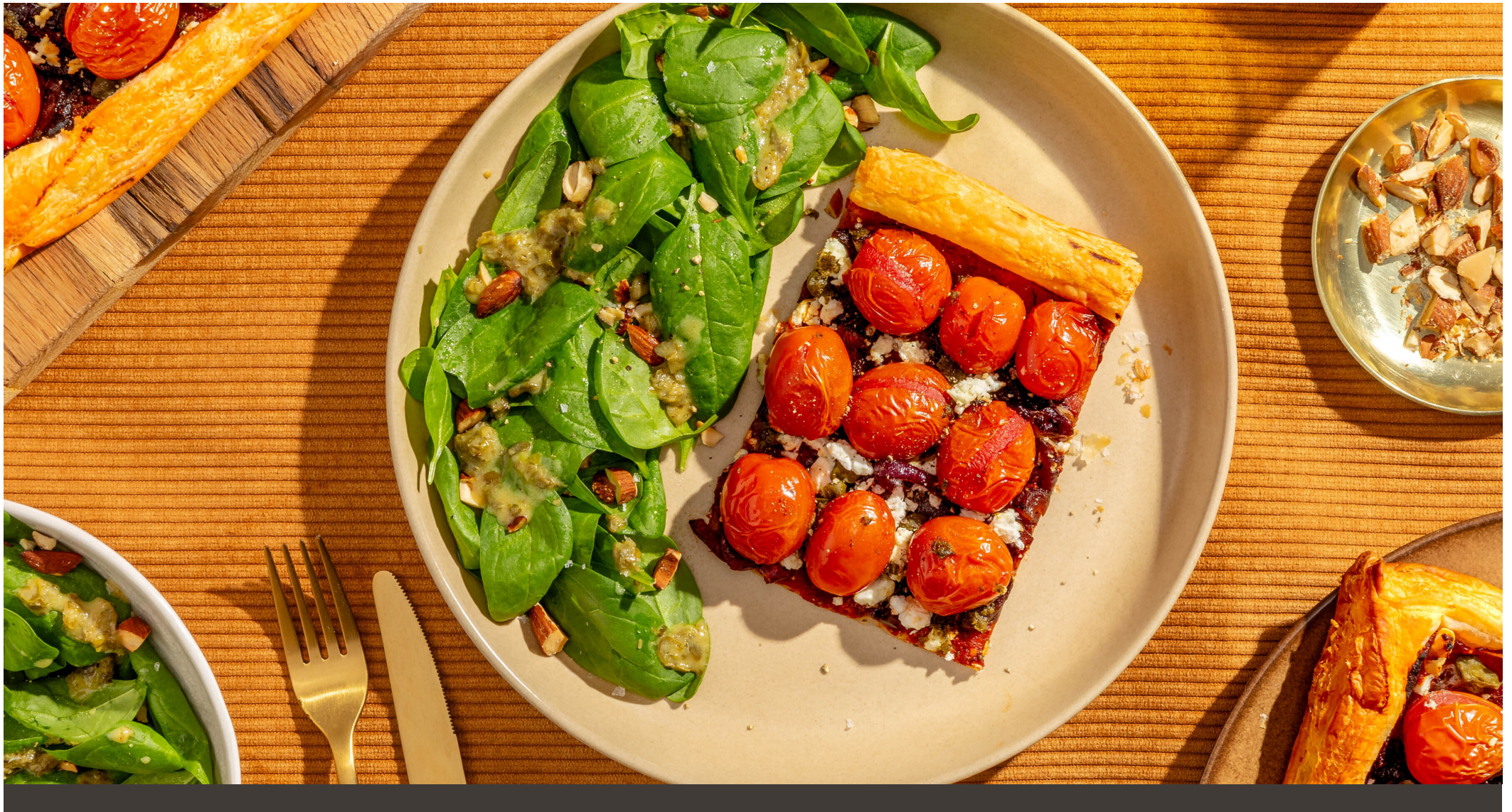




Kirschtomaten-Tarte mit Feta

dazu Spinatsalat mit Kapern und Rauchmandeln



40-50min



3-4 Personen

Dass unsere Premiumgerichte wahnsinnig köstlich sind, liegt vor allem daran, dass sie voll exquisiter Zutaten stecken. So wie unsere hübsche Tarte: Sie ist mit fruchtigen Kirschtomaten, cremigem Feta und aromatischer Basilikumcreme ausgestaffiert. Der Babyspinatsalat mit würzigem Kaperndressing und Rauchmandeln bringt einen wunderbar herben Kontrast ins Spiel. Und wie die karamellisierten Zwiebeln erst duften ...!

- 4 rote Zwiebeln
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 1kg Kirschtomaten
- 2 Pck. Kapern
- 200g Feta ²
- 2 Pck. Basilikumcreme
- 50g Rauchmandeln ⁵
- 100g Babyspinat

- 2TL Senf ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1200kcal, Fett 82.1g,
Kohlenhydrate 83.3g, Eiweiß 26.1g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. In einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in ca. 10Min. goldbraun und weich braten. Mit 2EL Balsamicoessig ablöschen und 2-5Min. einköcheln lassen.



Die **Tartes** im Ofen 12-18Min. backen, bis die **Kirschtomaten** beginnen aufzuplatzen und der **Teig** goldbraun und an den Rändern knusprig ist. Zur Hälfte der Backzeit die Position der Backbleche tauschen.



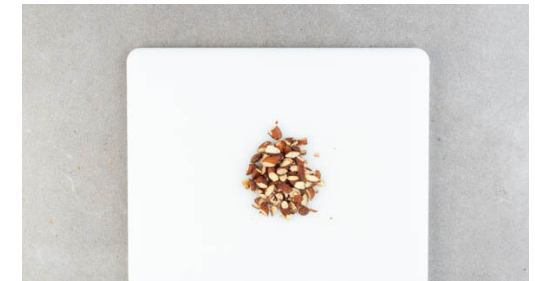
Das **Tomatenmark** mit der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl, 4EL Wasser sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einer **Sauce** verrühren. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit einer Gabel mehrere Male einstechen.



Die **restlichen Kapern** grob hacken und mit 2EL Olivenöl, 2TL Senf und 1TL Honig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Sauce** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen, dabei ca. 2cm Rand auslassen. Den Rand leicht eindrehen, um eine Kruste zu bilden. Die **Teige** mit den **Zwiebeln** und den **Kirschtomaten** belegen, dann mit der **½ der Kapern** bestreuen und den **Feta** darüber zerkrümeln. Mit der **Basilikumcreme** beträufeln und mit je 1 Prise Pfeffer würzen.



Die **Rauchmandeln** grob hacken und mit dem **Spinat** unter das **Dressing** heben. Die **Kirschtomaten-Tartes** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Spinatsalat** servieren.