



RS Tarte mit Bio-Rinderhack und Blauschimmelkäse

mit Tomaten und Zucchini



ca. 35min



3-4 Personen

Diese herzhafte Tarte vereint saftiges Bio-Rinderhackfleisch und aromatischen Blauschimmelkäse mit Tomaten und Zucchini zu einer kulinarischen Delikatesse, die nicht nur deinen Gaumen verwöhnen wird, sondern auch optisch ein Highlight darstellt. Perfekt für ein besonderes Abendessen oder ein geselliges Beisammensein mit Freunden und Familie. Wir wünschen guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 4 Zwiebeln
- 2 Zucchini
- 4 Tomaten
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 200g Blauschimmelkäse ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- großer Topf mit Deckel

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Zwiebeln braten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. In einem großen Topf mit 4EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze abgedeckt in 3-5Min. glasig anbraten. Dann den Deckel abnehmen und die **Zwiebeln** unter gelegentlichem Rühren weiterbraten.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Zucchini** längs halbieren und jede Hälfte der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln.



3. Zucchini kochen

Die **Zucchini** zu den **Zwiebeln** in den Topf geben, mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze 2-3Min. braten, bis die **Zucchini** leicht weich werden.



4. Hackfleisch garen

Das **Hackfleisch** in den Topf geben, mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und 3-5Min. mitbraten, bis das **Hackfleisch** gebräunt und die meiste Flüssigkeit verdampft ist. Ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Teige belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Fleisch-Gemüse-Mischung** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen, dabei ca. 2cm Rand frei lassen. Die **Teige** mit den **Tomaten** belegen, dann den **Blauschimmelkäse** darüber zerkrümeln.



6. Tartes backen

Die **Tartes** im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und an den Rändern knusprig und der **Blauschimmelkäse** geschmolzen ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Jeweils mit 1EL Olivenöl beträufeln und heiß servieren.