



Herbstliche Tarte mit Pilzen und Zucchini

dazu Salat mit Birne und Petersilie



20-30min



4 Portionen

Nichts ruft so sehr Herbst wie Pilze. Und Birnen. Und genau diese beiden kommen heute bei dir auf den Teller: Die Pilze tun sich mit Zucchini zusammen und lassen sich, gebettet auf einer mit Thymian verfeinerten Käsecreme, kuschlig im Ofen bräunen. Die Birne ist ebenfalls umtriebig und findet in frischer Petersilie eine elegant-aromatische Begleitung. Mit solchen netten Bekanntschaften wird der Herbst richtig gemütlich ...

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 250g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie & Thymian
- 2 Pck. Blätterteig²
- 2 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 2 Becher Crème fraîche³
- 2 Birnen
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

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

Kochtipp

Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

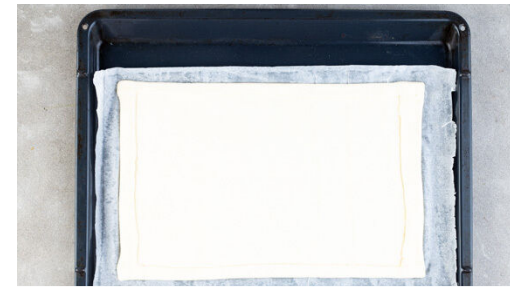
Nährwertangaben pro Portion

Energie 948kcal, Fett 65.7g, Kohlenhydrate 72.3g, Eiweiß 17.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen. Die **Thymianblätter** abstreifen und ggf. fein hacken.



2. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Den **Rand** jeweils rundum 1-2cm umklappen und etwas festdrücken.



3. Tartes backen

Den **Knoblauch** und den **Käse** fein reiben und mit der **Crème fraîche** und dem **Thymian** verrühren. Die **Crème** mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig zwischen den Rändern auf die Teige streichen. Die **Zucchini** und die **Pilze** abwechselnd in Reihen und leicht überlappend auf der **Crème** verteilen und die **Tartes** 15-20Min. goldbraun backen.



4. Salat vorbereiten

Die **Petersilienblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



5. Dressing anrühren

Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Den **Salat** mit den **Birnenwürfeln** und der **Petersilie** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen. Die **Tartes** nach Belieben in Stücke schneiden, mit dem **Salat** anrichten und servieren.