



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.)

Was du von uns bekommst

- 8 Portobello-Pilze
- 250g Austernpilze
- 2 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 2 Pck. Brie³
- 4 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 4 Pck. Blätterteig²
- 20g Petersilie & Thymian
- 100g getrocknete Cranberrys
- 50g getrocknete Datteln
- 4 rote Chicorée
- 2 Birnen

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁵

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

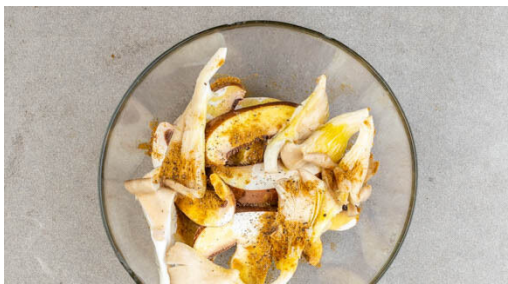
Das Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1057kcal, Fett 66.8g, Kohlenhydrate 89.4g, Eiweiß 24.4g



1. Pilze marinieren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Portobello-Pilze** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Austernpilze** in Streifen zupfen. Die **Pilze** mit 4EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1TL Salz und Pfeffer vermengen.



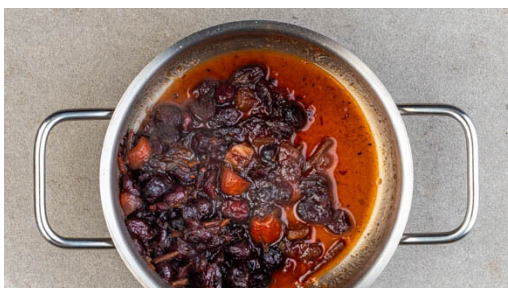
2. Käse vorbereiten

Den **Brie** in 2-3cm große Stücke schneiden. Den **Hartkäse** fein reiben.



3. Tartes backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf 2 Backblechen ausrollen. Jeweils die **½ des Bries** und die **½ des Hartkäses** darauf verteilen, dann mit der **½ der Pilze** belegen. 10-15Min. im Ofen backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit den **Thymian** über die **Tartes** streuen und die Position der Bleche tauschen.



4. Chutney zubereiten

Die **Cranberrys**, die **Datteln**, 150ml Wasser, 4EL Balsamicoessig, 4EL Zucker und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. 5-6Min. köcheln lassen, bis das **Chutney** etwas eindickt, dann vom Herd nehmen.



5. Salat vorbereiten

2EL Olivenöl und 2EL Balsamicoessig, 1TL Senf, je ½TL Salz und Pfeffer sowie 1 kräftige Prise Zucker zu einem Dressing verrühren. Die **Petersilie** fein hacken. Das Strunkende des **Chicorées** abschneiden und die **Blätter** voneinander lösen, **große Blätter** ggf. halbieren.



6. Salat fertigstellen

Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne, lange Scheiben schneiden. Den **Chicorée** mit dem **Dressing** vermengen, dann vorsichtig die **Petersilie** 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.