



## 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. Brie<sup>3</sup>
- 4 Stückchen Hartkäse<sup>1,3</sup>
- 4 Pck. Blätterteig<sup>2</sup>
- 20g Petersilie & Thymian
- 100g getrocknete Cranberrys
- 50g getrocknete Datteln
- 4 rote Chicorée
- 2 Birnen

## Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf<sup>4</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>5</sup>

## 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 66.7g, 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.