



Tarte mit Chicorée, Pilzen und Burrata

dazu Wildkräutersalat mit Käse-Dressing



ca. 45min



2 Portionen

Pizza oder Flammkuchen gefällig? Nein? Dann darfst du heute eine knusprige Blätterteigartige genießen, köstlich mit Chicorée, karamellisierten Pilzen und feinen Kapern belegt. Dazu gibt es einen frischen Wildkräutersalat, der mit einer käsig-fruchtigen Note überrascht. Abgerundet wird dieses raffinierte, vegetarische Gericht mit cremiger Burrata. Herbstliche Aromen, die deinen Gaumen verwöhnen möchten. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Chicorée
- 2 Kräuterseitlinge
- 10g Rosmarin & Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Blätterteig ²
- 1 Pck. Kapern
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 50g Wildkräutersalat
- 1 Pck. Burrata ³

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter ³
- ½TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 2 mittelgroße Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 968kcal, Fett 64.2g, Kohlenhydrate 75.3g, Eiweiß 23.4g



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Chicorée** quer in ca. 2cm dicke Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Pilze** längs in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden.



2. Gemüse braten

1EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Zwiebeln**, den **Chicorée** und die **½ des Thymians** hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren 10-15Min. braten, bis das **Gemüse** weich und leicht gebräunt ist. Ggf. etwas Wasser zugeben, um den Bratsatz am Boden der Pfanne zu lösen.



3. Pilze anbraten

½EL Butter in einer zweiten mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Pilze**, die **½ des Rosmarins** und 1 kräftige Prise Salz zugeben und unter gelegentlichem Wenden 4-6Min. anbraten. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **½ des Knoblauchs** zu den **Pilzen** geben und ca. 1Min. mitbraten, dann vom Herd nehmen und gut mit Pfeffer würzen.



4. Pilze karamellisieren

1TL Balsamicoessig und 1TL Zucker zu den **Zwiebeln** und dem **Chicorée** geben und 1-2Min. kochen, bis sich der Zucker auflöst. Die **Thymian- und Rosmarinzweige** aus den Pfannen nehmen und entsorgen.



5. Tarte backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Mit einer Gabel einige Löcher einstechen, dann mit der **Zwiebelmischung**, den **Pilzen** und den **Kapern** belegen. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und 22-25Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und gar ist.



6. Dressing zubereiten

Inzwischen die **½ der Zitrone** auspressen. Den **Käse** fein reiben. Den **restlichen Knoblauch**, 1EL Olivenöl, **½EL Zitronensaft**, **½TL Senf** und den **Käse** zu einem **Dressing** verrühren. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Tarte** mit der **Burrata** belegen und mit dem **Salat** servieren.