



Kirschtomaten-Tarte mit Feta

dazu Spinatsalat mit Kapern und Rauchmandeln



40-50min



2 Portionen

Dass unsere Premiumgerichte wahnsinnig köstlich sind, liegt vor allem daran, dass sie voll exquisiter Zutaten stecken. So wie unsere hübsche Tarte: Sie ist mit fruchtigen Kirschtomaten, cremigem Feta und aromatischer Basilikumcreme ausgestaffiert. Der Babyspinatsalat mit würzigem Kapern dressing und Rauchmandeln bringt einen wunderbar herben Kontrast ins Spiel. Und wie die karamellisierten Zwiebeln erst duften ...!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 500g Kirschtomaten
- 1 Pck. Kapern
- 100g Feta ²
- 1 Pck. Basilikumcreme
- 25g Rauchmandeln ⁵
- 50g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ³
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1198kcal, Fett 82.0g, Kohlenhydrate 83.3g, Eiweiß 26.0g



1. Zwiebeln karamellisieren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in ca. 10Min. goldbraun und weich braten. Mit 1EL Balsamicoessig ablöschen und 2-5Min. einköcheln lassen.



4. Tarte backen

Die **Tarte** im Ofen 12-18Min. backen, bis die **Kirschtomaten** beginnen aufzuplatzen und der **Teig** goldbraun und an den Rändern knusprig ist.



2. Sauce anrühren

Das **Tomatenmark** mit der **Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl, 2EL Wasser sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einer **Sauce** verrühren. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrere Male einstechen.



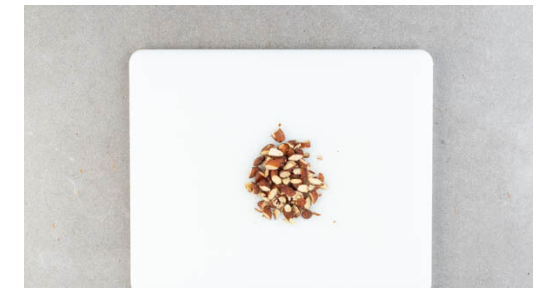
5. Dressing zubereiten

Die **restlichen Kapern** grob hacken und mit 1EL Olivenöl, 1TL Senf und ½TL Honig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Tarte belegen

Die **Sauce** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen, dabei ca. 2cm Rand auslassen. Den Rand leicht eindrehen, um eine Kruste zu bilden. Den **Teig** mit den **Zwiebeln** und den **Kirschtomaten** belegen, dann mit der ½ der **Kapern** bestreuen und den **Feta** darüber zerkrümeln. Mit der **Basilikumcreme** beträufeln und mit 1 Prise Pfeffer würzen.



6. Mandeln hacken

Die **Rauchmandeln** grob hacken und mit dem **Spinat** unter das **Dressing** heben. Die **Kirschtomaten-Tarte** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Spinatsalat** servieren.