

## Kirschtomaten-Tarte mit Feta

dazu Spinatsalat mit Kapern und Rauchmandeln

40-50min



4 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 ausstaffiert. Der Babyspinatsalat mit würzigem Kaperdressing und Rauchmandeln bringt einen wunderbar herben Kontrast ins Spiel. Und wie die karamellisierten Zwiebeln erst duften ...!

## Was du von uns bekommst

- 4 rote Zwiebeln
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Pck. Blätterteig 1
- 1kg Kirschtomaten
- 2 Pck. Kapern
- 200g Feta <sup>2</sup>
- 2 Pck. Basilikumcreme
- 50g Rauchmandeln <sup>5</sup>
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf <sup>3</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große 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 81.9g, 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 großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in ca. 10Min. goldbraun und weich braten. Mit 2EL Balsamicoessig ablöschen und 2-5Min. einköcheln lassen.



### 2. Sauce anrühren

Das **Tomatenmark** mit der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl, 4EL Wasser sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einer **Sauce** verrühren. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit einer Gabel mehrere Male einstechen.



### 3. Tarte belegen

Die **Sauce** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen, dabei ca. 2cm Rand auslassen. Den Rand leicht eindrehen, um eine Kruste zu bilden. Die **Teige** 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 je 1 Prise Pfeffer würzen.



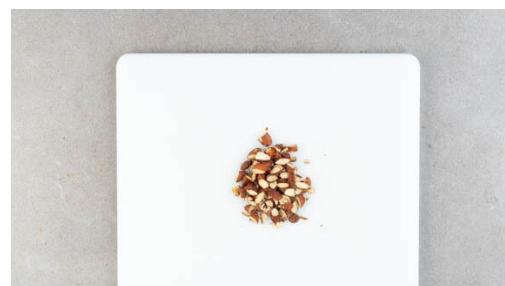
### 4. Tarte backen

Die **Tartes** im Ofen 12-18Min. backen, bis die **Kirschtomaten** beginnen aufzuplatzen und der **Teig** goldbraun und an den Rändern knusprig ist. Zur Hälfte der Backzeit die Position der Backbleche tauschen.



### 5. Dressing zubereiten

Die **restlichen Kapern** grob hacken und mit 2EL Olivenöl, 2TL Senf und 1TL Honig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Mandeln hacken

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