



Tarte mit Chicorée, Pilzen und Burrata

dazu Wildkräutersalat mit Käse-Dressing



ca. 1h



4 Portionen

Pizza oder Flammkuchen gefällig? Nein? Dann darfst du heute eine knusprige Blätterteigtarte 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

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Chicorée
- 4 Kräuterseitlinge
- 10g Rosmarin & Thymian
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 2 Pck. Kapern
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 100g Wildkräutersalat
- 2 Pck. Burrata ²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ²
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 2 große Pfannen
- Zitruspresse

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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 966kcal, Fett 64.2g, Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 23.4g



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** 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

2EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Zwiebeln**, den **Chicorée** und den **Thymian** 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

1EL Butter in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Pilze**, den **Rosmarin** 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.



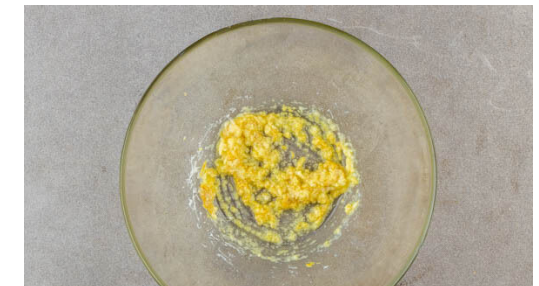
4. Pilze karamellisieren

2TL Balsamicoessig und 2TL 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. Tartes backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backbleche ausrollen. Mit einer Gabel einige Löcher einstechen, dann mit der **Zwiebelmischung**, den **Pilzen** und den **Kapern** belegen. Die **Tartes** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und 22-25Min. im Ofen backen, bis die **Teige** goldbraun und gar sind. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



6. Dressing zubereiten

Inzwischen die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein hacken. Den **restlichen Knoblauch**, 2EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft**, 1TL 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 **Tartes** mit der **Burrata** belegen und mit dem **Salat** servieren.