



Herbstliche Tarte mit Pilzen und Zucchini

dazu Salat mit Birne und Estragon



20-30min



2 Personen

Nichts ruft so sehr Herbst wie Pilze. Und Birnen. Und genau diese beiden kommen heute bei dir auf den Teller: Die Pilze tun sich mit Zucchini zusammen und lassen sich, gebettet auf einer mit Thymian verfeinerten Käsecreme, kuschlig im Ofen bräunen. Die Birne ist ebenfalls umtriebzig und findet in frischem Estragon eine elegant-aromatische Begleitung. Mit solch netten Bekanntschaften wird der Herbst richtig gemütlich ...

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Birne
- 10g frischer Estragon & Thymian
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 875kcal, Fett 59.5g, Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 16.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen. Die **Thymianblätter** abstreifen und ggf. fein hacken.



4. Salat vorbereiten

Die **Estragonblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Birne** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



2. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Den **Rand** rundum 1-2cm umklappen und etwas festdrücken.



5. Dressing anrühren

Aus 1EL Olivenöl, 2-3TL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Den **Salat** mit den **Birnenwürfeln** und dem **Estragon** vermengen.



3. Tarte backen

Den **Knoblauch** und den **Käse** fein reiben und mit der **Crème fraîche** und dem **Thymian** verrühren. Die **Crème** mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig zwischen den Rändern auf den Teig streichen. Die **Zucchini** und die **Pilze** abwechselnd in Reihen und leicht überlappend auf der **Crème** verteilen und die **Tarte** 15-20Min. goldbraun backen.



6. Anrichten und servieren

Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen. Die **Tarte** nach Belieben in Stücke schneiden, mit dem **Salat** anrichten und servieren.