



## Herbstliche Tarte mit Pilzen und Zucchini

dazu Salat mit Birne und Estragon



20-30min



3-4 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 umtriebig und findet in frischem Estragon eine elegant-aromatische Begleitung. Mit solch netten Bekanntschaften wird der Herbst richtig gemütlich ...

## Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 Packung braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Birnen
- 10g frischer Estragon & Thymian
- 2 Packungen gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe

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

### Kochtipp

Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 858kcal, Fett 59.4g, Kohlenhydrate 62.8g, Eiweiß 14.9g



### 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 **Birnen** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



### 2. Teige vorbereiten

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



### 5. Dressing anrühren

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



### 3. Tartes 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 die Teige streichen. Die **Zucchini** und die **Pilze** abwechselnd in Reihen und leicht überlappend auf der **Crème** verteilen und die **Tartes** 15-20Min. goldbraun backen.



### 6. Anrichten und servieren

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