MARLEY SPOON



Blätterteigtarte mit Tomaten und Feta

dazu frischer Rucolasalat

30-40min 4 Portionen

Mmmh, so eine Tarte ist schon was Feines. Knusprig-cremig-leicht liegt sie da vor uns auf dem Teller und wartet gemeinsam mit knackigem Rucolasalat darauf, verspeist zu werden. Der krosse Blätterteig hinterlässt einen zart-buttrigen Geschmack im Mund und die leckere Fetafüllung ist herrlich samtig und ein bisschen salzig. Vor allem aber passt sie perfekt zu den gerösteten Tomaten, die als rotes Highlight obendrauf thronen.

Was du von uns bekommst

- 4 Tomaten
- 2 Pck. Blätterteig [2]
- 100g Feta [3]
- 2 Becher Crème fraîche [3]
- 20g Basilikum
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig [4]

Küchenutensilien

- Backofen
- kleine Auflaufform
- 2 mittelgroße Auflaufformen
- Backpapier
- Backgewicht (Reis oder Hülsenfrüchte)
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 893kcal, Fett 65.3g, Kohlenhydrate 58.6g, Eiweiß 18.4g



1. Tomaten rösten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Tomaten** halbieren und in einer kleinen Auflaufform platzieren. Mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf einer der unteren Ofenschienen ca. 15Min. rösten. (Siehe auch Schritt 6.)



2. Teige vorbacken

Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und in 2 mittelgroße Backformen drücken, dann ein paarmal mit einer Gabel einstechen. Je ein Stück Backpapier darauflegen und mit einem Backgewicht beschweren, dafür eignen sich zum Beispiel ungekochter Reis oder Hülsenfrüchte. Die **Teige** im Ofen 15–20Min. vorbacken.



3. Fetacreme zubereiten

Den **Feta** in ein hohes Gefäß geben und mit der **Crème fraîche**, 2 Eiern, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer fein pürieren. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und die **½ davon** unter die **Fetacreme** heben. Nach 15–20Min. Backzeit das Backgewicht samt Backpapier von den **Teigen** entfernen und die **Teige** weitere ca. 5Min. backen, bis sie leicht zu bräunen beginnen.



4. Tartes backen

Die Ofentemperatur auf 180°C (160°C Umluft) reduzieren. Die **Fetacreme** auf den vorgebackenen **Teigen** verstreichen, dann die **Tomaten** mit den Schnittflächen nach oben daraufgeben. Die **Tartes** im Ofen weitere 15–20Min. backen, bis die **Füllung** bräunt.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Tartes** nach dem Backen 5–10Min. ruhen lassen. 4TL Olivenöl mit 4TL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren. Den **Rucola** mit dem Dressing vermengen. Die **Tartes** in Stücke schneiden, mit dem **restlichen Basilikum** bestreuen und servieren, den **Rucola** dazu reichen.



6. Pfannenspaß

Dein Ofen ist zu klein für Tomaten und Teig gleichzeitig? Kein Problem, dann kannst du die Tomaten einfach in der Pfanne rösten. Dafür 1EL Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen, die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten hineingeben und 7–8Min. anrösten. Geht fix und schmeckt genauso gut!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**