MARLEY SPOON



Aromatische Mozzarella-Kürbis-Tarte

mit Tomaten, Rucola und Oliven

ca. 50min 2 Portionen

Um deine Geschmacksknospen auch in den kalten Monaten zu verwöhnen, greifst du dieses Mal ganz tief in deine Trickkiste: Du zauberst heute eine köstliche Tarte auf den Tisch. Sie ist schön bunt mit Kürbispüree, Mozzarella, Tomaten und Oliven belegt und backt kuschelig im Ofen vor sich hin. Und zu guter Letzt wird deine Tarte mit frischem Rucola garniert. Da wird dir doch ganz warm ums Herz, oder?

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Tomate
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 Mozzarella [2]
- 1 Pck. Blätterteig [1]
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Stabmixer
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

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

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 999kcal, Fett 65.0g, Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 22.1g



1. Kürbis kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einen mittelgroßen Topf ausreichend Wasser mit 1TL Salz zum Kochen bringen. Den **Kürbis** halbieren, das Innere mit einem Löffel herausschaben, **1 Hälfte** in ca. 3cm große Würfel schneiden und im kochenden Wasser in ca. 10Min. gar kochen.



2. Kürbis anbraten

Die **andere Kürbishälfte** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1½EL Butter bei starker Hitze ca. 10Min. unter häufigem Wenden anbraten, bis sie zart und auf allen Seiten gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die **Gewürzmischung** einrühren und vom Herd nehmen.



3. Kürbis pürieren

Die **Tomate** und die **Oliven** in dünne Scheiben schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen. Den **gekochten Kürbis** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Das **Püree** auf dem **Teig** verteilen, dabei den Rand frei lassen. Den **Mozzarella** in Stücke zupfen und auf dem **Püree** verteilen, dann mit den **Tomaten**, dem **gebratenen Kürbis** und den **Oliven** belegen.



5. Tarte backen

Die **Tarte** mit 2TL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 12–15Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist. Die **Tarte** mit dem **Rucola** belegen und mit ein paar Tropfen Balsamicoessig garniert servieren.



6. Pikante Version

Wenn du deine Tarte pikanter haben möchtest, kannst du sie mit einer Chilischote oder ein paar Chiliflocken bestreuen, bevor es in den Ofen geht.

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**