



Hackfleisch-Lauch-Tarte mit Ricotta

dazu bunter Karottensalat



30-40min



2 Personen

Was zum Reinbeißen gefällig? Da empfehlen wir doch einfach mal unsere heutige Wohlfühlkreation: kräftiges Rinderhack und sanfter Lauch, einträchtig schlummernd auf einer leckeren Creme aus Ricotta und zweierlei Knoblauch auf knisterndem Blätterteig, dazu farbenfroh sich ringelnde Karotten. Das schmeckt köstlich und sieht noch dazu gut aus. Denn das Auge isst mit - und die Seele hat auch was davon!

Was du von uns bekommst

- 10g Schnittknoblauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Packung Ricotta ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Karotte
- 1 lila Karotte

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Knoblauchpresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1199kcal, Fett 81.0g, Kohlenhydrate 64.6g, Eiweiß 45.0g



1. Knoblauch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Schnittknoblauch** in feine Röllchen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein reiben.



2. Hack & Lauch anbraten

Das **Hackfleisch** und den **Lauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Olivenöl 3-4 Min. braten, bis das **Hackfleisch** appetitlich gebräunt ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Ricotta verfeinern

Den **Ricotta** mit der **1/2 des Schnittknoblauchs**, dem **Knoblauch** und je 1/2 TL Salz und Pfeffer verrühren.



4. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit dem **Ricotta** bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm aussparen.



5. Tarte belegen und backen

Das **Hackfleisch** und den **Lauch** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen, dabei darauf achten, dass der **Bratensaft** in der Pfanne bleibt. **Tipp:** Dafür am besten eine Schaumkelle oder einen Pfannenwender verwenden. Die **Tarte** 20-25 Min. im Ofen backen, bis die Ecken goldbraun sind.



6. Karottensalat zubereiten

Die **Karotten** ggf. schälen, mit einem Sparschäler rundherum in dünne Streifen schneiden und mit 1-2 EL Olivenöl, 1 EL Essig, 1 kräftigen Prise Zucker und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die fertige **Tarte** mit dem **restlichen Schnittknoblauch** bestreuen und mit dem **Karottensalat** servieren.