



Hackfleisch-Lauch-Tarte mit Ricotta

dazu bunter Karottensalat



30-40min



3-4 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

- 20g Schnittknoblauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 400g geschnittener Lauch
- 2 Packungen Ricotta ⁷
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 1 Karotte
- 2 lila Karotten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- große 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 1162kcal, Fett 78.4g, Kohlenhydrate 62.2g, Eiweiß 44.6g



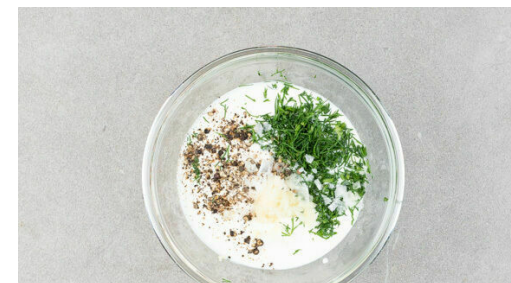
1. Knoblauch vorbereiten

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 großen Pfanne mit 2EL Olivenöl 5-7Min. braten, bis das **Hackfleisch** appetitlich gebräunt ist. Mit je 1/2TL 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 1/2TL Salz und Pfeffer verrühren.



4. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit dem **Ricotta** bestreichen, dabei jeweils einen Rand von ca. 1cm aussparen.



5. Tartes belegen und backen

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



6. Karottensalat zubereiten

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