



## Blätterteigtarte mit geräuchertem Huhn

dazu Gurkensalat mit Basilikumdressing



ca. 30min



3-4 Personen

Das Konzept Teig mit Belag, knusprig und lecker im Ofen gebacken, ist ein universeller Wohlfühlgarant. Unsere heutige fein-elegante Version besticht mit dünnen Zucchinischeiben, fruchtiger Tomate und würzig geräuchertem Hähnchen auf knisterndem Blätterteig. Unter dem Belag versteckt sich Crème fraîche mit Oregano-Note, obendrauf schmilzt goldgelber Gouda. Dazu servierst du einen raffinierten Gurken-Basilikum-Salat. Superb!

## Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Packungen geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g geriebener Gouda <sup>7</sup>
- 1 Gurke
- 20g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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 985kcal, Fett 67.5g, Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 31.9g



**1. Gemüse schneiden**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** fein würfeln.



**2. Crème fraîche würzen**

**2EL Crème fraîche** beiseitestellen, die **restliche Crème fraîche** mit **2TL Oregano** und je 1/2-1TL Salz und Pfeffer glatt rühren.



**3. Teige vorbereiten**

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit der gewürzten **Crème fraîche** bestreichen, dabei an den Rändern ca. 1cm frei lassen.



**4. Belegen und backen**

Die **Zucchinis**, die **Tomaten** und die **Hähnchenstreifen** auf den **Teigen** verteilen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Tartes** im Ofen 16-18Min. backen, bis der **Teig** aufgegangen und leicht knusprig ist, ggf. nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen und jeweils um 180° drehen.



**5. Salat zubereiten**

Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Das **Basilikum samt Stängeln** in dünne Streifen schneiden. Die **beiseitegestellte Crème fraîche** mit 2EL Olivenöl und 2EL hellem Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig oder Zucker abschmecken, das **Basilikum** unterheben. Die **Gurken** mit dem **Basilikumdressing** vermengen und den **Salat** ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Garnieren und servieren**

Die fertig gebackenen **Tartes** mit je ca. **1TL Oregano** bestreuen und mit dem **Gurkensalat** servieren.