



Herzhafte Hackfleischtarte

mit Lauch und Rucola



30-40min



3-4 Personen

Eine köstlich-knusprige Tarte ist einfach unwiderstehlich! Heute braten wir dafür saftiges Rinderhackfleisch, das mit Crème fraîche und Lauch den deftigen Belag auf dem feinen Flammkuchenteig bildet. Dazu ein knackiger Rucolasalat und alles ist gut!

- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Packungen Flammkuchenteig

- ## Was du zu Hause benötigst

- ## Küchenutensilien

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

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 875kcal, Fett 50.2g,
Kohlenhydrate 65.3g, Eiweiß 39.0g



1. Hackfleisch braten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten, dann mit dem **Bratkartoffelgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Teige ausrollen

Nebenher die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



3. Teige vorbacken

Mit einer Gabel Löcher in die **Teige** stechen und die **Teige** 3-4Min. im Ofen vorbacken, bis er leicht zu bräunen beginnt.



4. Tartes backen

Die **Teige** gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen, dann mit dem **Lauch** belegen und 15-20Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Ca. 5Min. vor Backende das **Hackfleisch** gleichmäßig auf dem **Lauch** verteilen und mitbacken.



5. Dressing anrühren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Senf** mit **2-3EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl, 1-2EL Essig und 1-2EL Wasser verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer sowie etwas Honig oder Zucker abschmecken.



6. Tartes garnieren

Den **Rucola** ggf. einmal durchschneiden und kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen. Einen Teil des **Rucolas** auf den **Hackfleischartees** verteilen, den **übrigen Salats** Beilage dazu reichen.