



# Herzhafte Zucchini-Tarte

mit Ziegenfrischkäsecreme und Rucola-Tomaten-Salat



## HELLO ZIEGENFRISCHKÄSE

*Ziegenfrischkäse lässt sich nicht nur herzhaft kombinieren, er schmeckt auch in der süßen Variante äußerst lecker. Ganz besonders hat es uns die Kombination aus Feige und Ziegenkäse angetan. Probiert es doch mal aus!*



Dinkel-Blätterteig



Ziegenfrischkäse



Knoblauchzehe



Zucchini



Thymian



Rucola



Kirschtomaten



Balsamicoessig



Senf



Rosmarin



35 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung Veggie

Zeit sparen

Schon gewusst? Ziegenkäse ist der älteste Käse der Welt und stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Heute verfeinert er in seiner jüngsten Form als herrlich milder Frischkäse Deine Tarte. Dazu gibt es einen knackigen Salat aus Tomate und Rucola! Lass es Dir schmecken!



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem ein **Backblech**, **1 kleine Schüssel**, eine **Knoblauchpresse** und **1 große Schüssel**. Entdecke die **herzhafte Zucchini-Tarte**.



## 1 VORBEREITUNG

**Dinkel-Blätterteig** auf dem mitgelieferten Backpapier auf ein Backblech legen und mehrfach mit einer Gabel einstechen.



## 2 FÜR DEN BELAG

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. **Rosmarinnadeln** und **Thymianblätter** abzupfen und beides grob hacken.



## 3 TARTE VORBEREITEN

**Ziegenfrischkäse** in einer kleinen Schüssel mit ein wenig **Wasser** verrühren, bis eine leichte **Crème** entsteht. **Knoblauch** abziehen und dazupressen. Erneut gut verrühren und auf dem **Blätterteig** verstreichen, dabei ca. 2 cm am Rand frei lassen.



## 4 TARTE BACKEN

**Zuccinischeiben** fächerförmig auf dem **Blätterteig** verteilen, mit ein wenig **Salz**, **Pfeffer** und den gehackten **Kräutern** bestreuen. **Tarte** auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Min. backen.



## 5 SALAT ZUBEREITEN

**Rucola** in mundgerechte Stücke schneiden. **Kirschtomaten** vierteln. In einer großen Schüssel 2 EL [4 EL] **Olivenöl**, **Balsamicoessig**, **Senf**, 1 Prise **Zucker**, etwas **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren. **Rucola** und **Tomatenviertel** unterheben und bis zum Anrichten ziehen lassen.



## 6 ANRICHTEN

**Zucchini-Tarte** aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in Stücke schneiden. **Tartestücke** auf Teller anrichten und zusammen mit dem **Rucola-Tomaten-Salat** genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Dinkel-Blätterteig (Rolle 1)	1	2
Zucchini ES	1	2
Thymian/Rosmarin	10 g	20 g
Ziegenfrischkäse 7)	100 g	200 g
Knoblauchzehe CH	½	1
Rucola	50 g	100 g
Kirschtomaten	150 g	300 g
Balsamicoessig	6 ml	12 ml
Senf 1) 10)	10 ml	20 ml

Salz\*, Pfeffer\*, Olivenöl\*, Zucker\*

\* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	832 kJ/198 kcal	3417 kJ/813 kcal
Fett	14 g	54 g
– davon ges. Fettsäuren	7 g	27 g
Kohlenhydrate	14 g	58 g
– davon Zucker	3 g	9 g
Eiweiß	6 g	23 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 10) Senf

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGSLÄNDER

CH: China, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de

AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at