



# Tarte mit Porree & Champignons,

dazu ein frischer Gurken-Radieschen-Salat



## HELLO RADIESCHEN

*Radieschen kannst Du sehr leicht selber ziehen, sogar auf dem Balkon. Ab dem Frühjahr kannst Du die kleinen Knollen ernten und genießen.*



frischer Blätterteig



Crème fraîche



mittelscharfer Senf



braune Champignons



Porree



Honig



geriebener Cheddar



Radieschen



Gurke



süßer Senf



Petersilie



Schnittlauch

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Mit diesem Rezept möchten wir Dich noch einmal zurück in den Frühling versetzen. Porree, Blätterteig, süßer Senf, Cheddar und frische Champignons werden zu einer knusprigen, goldbraunen Tarte gebacken. Aus Radieschen, Gurke, Senf, Honig und frischen Kräutern zauberst Du währenddessen einen knackigen Salat, der perfekt mit der Tarte harmoniert. So einfach und schnell hast Du ein leckeres Essen auf dem Tisch stehen, dass hoffentlich allen gut schmecken wird!



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel** und ein **Backblech**.



## 1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Braune Champignons** in dünne Scheiben schneiden. **Porree** längs halbieren und in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.

Für das **Dressing** 1 EL [1½ EL] 2 EL **Crème fraîche** in eine große Schüssel geben und beiseitestellen.

In einer kleinen Schüssel restliche **Crème fraîche** mit **süßem Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen.



## 4 DRESSING ZUBEREITEN

**Mittelscharfen Senf**, **Honig**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zur restlichen **Crème fraîche** geben und zu einem **Dressing** anrühren.

Jeweils die  **Hälfte**  der gehackten **Petersilie** und **Schnittlauchröllchen** untermischen.



## 2 TARTE BACKEN

**Blätterteig** auf einem Backblech ausrollen und mit **Süßer-Senf-Crème** bestreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen.

**Champignonscheiben** und **Porreestreifen** darauf verteilen. Anschließend mit **Cheddar** bestreuen und 15 – 20 Min. backen.

In der Zwischenzeit kannst Du den **Salat** vorbereiten.



## 5 SALAT VOLLENDEN

**Gurkenscheiben** und **Radieschenviertel** kurz vor dem Servieren unter das **Dressing** rühren.



## 3 SALAT VORBEREITEN

**Gurke** in dünne Scheiben schneiden.

**Radieschen** vierteln.

**Petersilienblätter** fein hacken.

**Schnittlauch** in dünne Röllchen schneiden.



## 6 ANRICHTEN

**Tarte** aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen, portionieren und zusammen mit dem **Gurken-Radieschen-Salat** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Porree DE	1	1 (groß)	2
Crème fraîche 5)	150 g	150 g	300 g
süßer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
frischer Blätterteig 1)	1	2	2
geriebener Cheddar 5)	50 g	75 g	100 g
Gurke NL	1	1 (groß)	2
Radieschen DE	200 g	300 g	400 g
Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Honig	8 g	16 g	16 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☞ 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. 550 g)
Brennwert	726 kJ/174 kcal	4006 kJ/958 kcal
Fett	13 g	71 g
– davon ges. Fettsäuren	7 g	39 g
Kohlenhydrate	10 g	58 g
– davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	4 g	21 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	2 g

## ALLERGENE

1) Weizen 4) Senf 5) Milch

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

## URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, NL: Niederlande

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

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*