

Blauschimmelkäse-Tarte mit Birnenspalten dazu fruchtiger Nüsslissalat

Vegetarisch 10 Min. Vorbereitung 25 – 35 Minuten • 951 kcal • Tag 3 kochen

28



Frischer Butter-Blätterteig



saurer Halbrahm
aus Saland



Birne



Blauschimmelkäse



Nüsslissalat



rote Zwiebel



Wildpreiselbeerenkonfi



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Obst und Salat ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Olivenöl*, Salz*, Weissweinessig*

Kochutensilien

1 Backblech und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Frischer Butter-Blätterteig 7) 15)	1 x 280 g	2 x 280 g
saurer Halbrahm aus Saland 7)	0.5 x 100 g**	1 x 100 g
Birne	1 x 200 g	2 x 200 g
Blauschimmelkäse 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Nüsslissalat	1 x 75 g	1 x 150 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Wildpreiselbeerenkonfi	1 x 25 g	1 x 50 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 440 g)
Brennwert	909 kJ/ 217 kcal	3977 kJ/ 951 kcal
Fett	13.3 g	58.2 g
- davon ges. Fettsäuren	8.3 g	36.5 g
Kohlenhydrate	17.1 g	74.7 g
- davon Zucker	5.3 g	23.1 g
Eiweiss	6.1 g	26.6 g
Salz	0.56 g	2.44 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschliesslich Laktose) **15)** Weizen

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



Zu Beginn

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

Lass' den **Blätterteig** bis zur Verarbeitung in Schritt 4 im Kühlschrank.



Zutaten schneiden

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden.

Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und jedes Viertel in dünne Spalten schneiden.

Blauschimmelkäse in kleine Stücke schneiden.



Blätterteig formen

Blätterteig ausrollen, den Rand rundherum etwas einrollen, sodass er etwas erhöht ist.

Tipp: Nimm dazu das Backpapier zu Hilfe.

Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen.



Tarte backen

Blätterteig mit der Hälfte [der gesamten] **sauren Halbrahm** bestreichen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** bestreuen. **Zwiebelringe**, **Käsestücke** und **Birnenpalten** darauf verteilen.

Tarte 18 – 22 Min. auf der unteren Schiene im Ofen backen, bis der **Teig** am Rand bräunt.



Für den Salat

Währenddessen in einer grossen Schüssel **Wildpreiselbeeren** mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [2 EL] **Wasser*** und 1 TL [2 TL] **Essig*** zu einem **Dressing** verrühren.

Nüsslissalat unter das **Dressing** mischen.



Anrichten

Fertig gebackene **Tarte** in Stücke schneiden.

Tartestücke und **Nüsslissalat** auf Teller verteilen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!



Blue cheese tart with pear slices

served with fruity lamb's lettuce

Vegetarian 10 min. preparation 25–35 minutes • 951 kcal • Cook on day 3

28



Fresh butter puff pastry



Single sour cream from Saland



Pear



Blue cheese



Lamb's lettuce



Red onion



Wild cranberry jam



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Let's get started

Wash the fruit and lettuce.

Basics from your kitchen*

Pepper*, olive oil*, salt*, white wine vinegar*

Cooking utensils

1 baking tray and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fresh butter puff pastry 7) 15)	1 x	280 g	2 x	280 g
Single sour cream from Saland 7)	0.5 x	100 g**	1 x	100 g
Pear	1 x	200 g	2 x	200 g
Blue cheese 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Lamb's lettuce	1 x	75 g	1 x	150 g
Red onion	1 x	80 g	2 x	80 g
Wild cranberry jam	1 x	25 g	1 x	50 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 440 g)
Calories	909 kJ/217 kcal	3977 kJ/951 kcal
Fat	13.3 g	58.2 g
– of which saturated fats	8.3 g	36.5 g
Carbohydrate	17.1 g	74.7 g
– of which sugar	5.3 g	23.1 g
Protein	6.1 g	26.6 g
Salt	0.56 g	2.44 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 7) Milk (including lactose) **15)** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



1 Get started

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Leave the puff pastry in the fridge until step 4.



2 Chop the ingredients

Peel the onion and slice it into thin rings.

Quarter the pear, remove the core and cut each quarter into thin slices.

Cut the blue cheese into small pieces.



3 Shape the puff pastry

Roll out the puff pastry, rolling the edge in all round so that it is slightly raised.

Tip: Use the baking paper to help you.

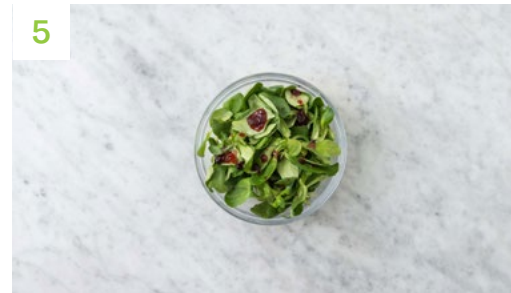
Put the puff pastry with the baking paper on a baking tray.



4 Bake the tart

Spread half [all] of the sour cream over the puff pastry and sprinkle with salt* and pepper*. Spread the onion rings, cheese and pear slices on top.

Bake the tart for 18–22 min. on the bottom shelf until the pastry browns at the edge.



5 For the salad

Meanwhile, mix the wild cranberries in a large bowl with 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil*, 1 tbsp. [2 tbsp.] water*, and 1 tsp. [2 tsp.] vinegar* to make a dressing.

Mix the lamb's lettuce into the dressing.



6 Serve

Cut the baked tart into slices.

Apportion the tart slices and lamb's lettuce onto plates and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Tarte au fromage bleu avec des quartiers de poires accompagnée de salade de mâche fruitée

Végétarien Préparation en 10 min 25 – 35 minutes • 951 kcal • Cuisiner au 3e jour

28



Pâte feuilletée
fraîche au beurre



Crème demi-écrémée
aigre de Saland



Poire



Fromage bleu



Mâche



Oignon rouge



Confiture d'airelles
sauvages

C'est parti

Laver les fruits et la salade.

Basiques dans votre cuisine*

Poivre*, huile d'olive*, sel*, vinaigre de vin blanc*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four et 1 saladier

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte feuilletée fraîche au beurre 7 15	1 x 280 g	2 x 280 g
Crème demi-écrémée aigre de Saland 7	0,5 x 100 g**	1 x 100 g
Poire	1 x 200 g	2 x 200 g
Fromage bleu 7	1 x 150 g	2 x 150 g
Mâche	1 x 75 g	1 x 150 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Confiture d'airelles sauvages	1 x 25 g	1 x 50 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 440 g)
Valeur calorique	909 kJ/ 217 kcal	3977 kJ/ 951 kcal
Lipides	13,3 g	58,2 g
- dont acides gras saturés	8,3 g	36,5 g
Glucides	17,1 g	74,7 g
- dont sucre	5,3 g	23,1 g
Protéines	6,1 g	26,6 g
Sel	0,56 g	2,44 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7 lait (comprenant du lactose) **15** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour commencer

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Laisser la pâte feuilletée au réfrigérateur jusqu'à son utilisation à l'étape 4.



Couper les ingrédients

Peler l'oignon et débiter en fines rondelles.

Couper la poire en quatre, en retirer le cœur et couper chaque quartier en fines tranches.

Couper le fromage persillé en petits morceaux.



Façonner la pâte feuilletée

Dérouler la pâte feuilletée, enrouler légèrement les pourtours pour former un bord.

Astuce : *aidez-vous du papier de cuisson.*

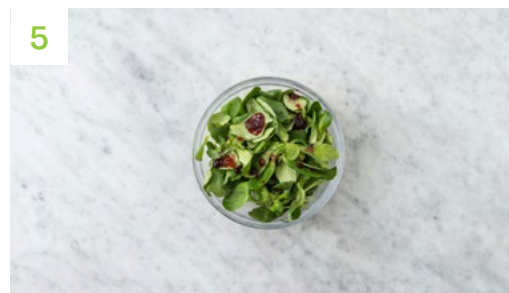
Dérouler la pâte feuilletée avec son papier de cuisson sur une plaque de four.



Faire cuire la tarte

Badigeonner la pâte feuilletée de la moitié [totalité] de la crème demi-écrémée aigre et saupoudrer de sel* et de poivre*. Répartir dessus les rondelles d'oignons, les morceaux de fromage et les quartiers de poire.

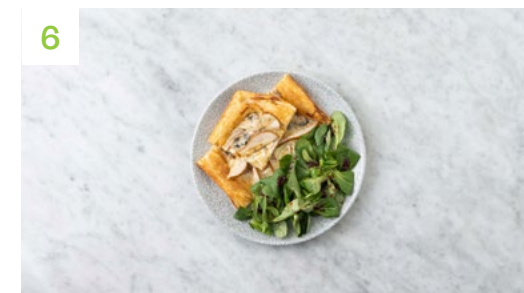
Enfourner la tarte 18 à 22 min sur le niveau inférieur jusqu'à ce que le bord de la pâte brunisse.



Pour la salade

Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger la confiture d'airelles sauvages avec 1 cs [2 cs] d'huile* d'olive, 1 cs [2 cs] d'eau* et 1 cc [2 cc] de vinaigre* afin d'obtenir une vinaigrette.

Mélanger la mâche à la vinaigrette.



Dresser

Couper la tarte cuite en parts.

Répartir les morceaux de tarte et la salade de mâche sur des assiettes et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

