



Pilz-Tarte mit Speck und Lauch

dazu Nüsslissalat mit süsser Senf Vinaigrette

wenig Vorbereitung 30 - 40 Min • 921 kcal

27



Frischer Butter-
Blätterteig



Lauch



Nüsslissalat



saurer Halbrahm



Hartkäse ital. Art,
gerieben



süsser Senf



Champignons



Frühstücksspeck
gewürfelt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Pfeffer*, Olivenöl*, Salz*, Balsamico-Essig*

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Frischer Butter-Blätterteig 13) 7) 15)	1 x 280 g	2 x 280 g
Lauch	1 x 200 g	2 x 200 g
Nüsslisalat	1 x 75 g	1 x 150 g
saurer Halbrahm 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
süsser Senf 9)	1 x 17 g	2 x 17 g
Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x 90 g	2 x 90 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

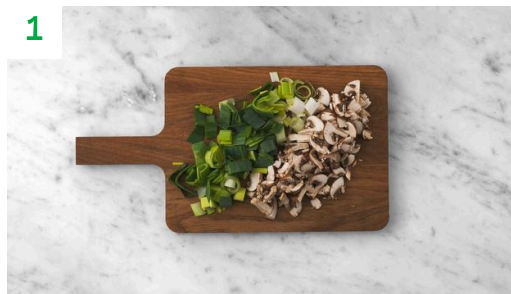
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	803 kJ/192 kcal	3854 kJ/921 kcal
Fett	12,4 g	59,3 g
- davon ges. Fettsäuren	6,8 g	32,8 g
Kohlenhydrate	13,4 g	64,2 g
- davon Zucker	3,1 g	14,8 g
Eiweiß	5,8 g	27,6 g
Salz	0,6 g	2,87 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) 8) Eier 9) Senf 13) Glutenhaltiges Getreide 15) Weizen

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



Kleine Vorbereitung

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

Lauch halbieren, gründlich auswaschen und in 1 cm Halbmonde schneiden.

Champignons in Scheiben schneiden.



Tarte vorbereiten

Blätterteig mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.



Tarte belegen

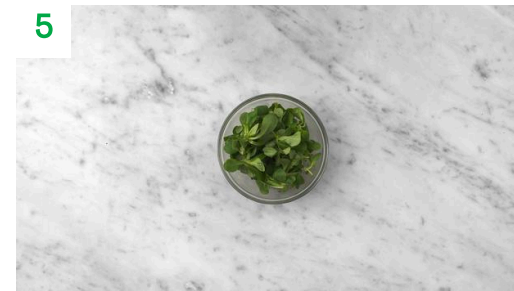
saurer Halbrahm gleichmässig über den Teig verteilen, salzen*.

Blätterteig mit Champignons, Speck und Lauch belegen. Mit Salz* und Pfeffer* würzen. Hartkäse darüberstreuen.



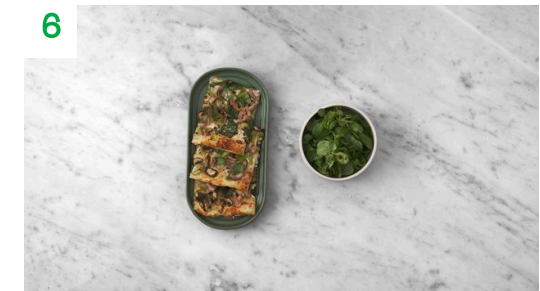
Ab in den Ofen!

Tarte im Ofen 16 – 18 Min. goldbraun backen.



Für den Salat

In einer grossen Schüssel süssen Senf, 1 EL [2 EL] Olivenöl*, 1 EL [2 EL] Wasser*, 1 TL [2 TL] Balsamicoessig*, Salz* und Pfeffer* zu einer Vinaigrette verrühren.



Anrichten

Nüsslisalat kurz vor dem Servieren unter dem Dressing heben.

Tarte in Stücke teilen und zusammen mit dem Salat auf Tellern anrichten.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

