

# Blauschimmelkäse-Tarte mit Birnenspalten dazu Nüsslisalat mit Preiselbeer-Dressing

Vegetarisch **Wenig Vorbereitung** 25 – 35 Minuten • 3854 kj/921 kcal • Tag 2 kochen

28



frischer Blätterteig



Saurer Halbrahm



Birne



Blauschimmelkäse



Nüsslisalat



rote Zwiebel



Wildpreiselbeerkonfi



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

**Gut im Haus zu haben**

Salz\*, Pfeffer\*, Olivenöl\*, Weissweinessig\*

# Los geht's

Wasche Obst und Salat ab.

## Was Du benötigst

1 Backblech und 1 grosse Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	4P
frischer Blätterteig 7) 15)	1 x 275 g	2 x 275 g
Saurer Halbrahm 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
Nüsslisalat	1 x 75 g	1 x 150 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Wildpreiselbeerkonfi	1 x 25 g	1 x 50 g
Olivensöl*, Weissweinessig* Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 435 g)
Brennwert	886 kJ/212 kcal	3854 kJ/921 kcal
Fett	13.27 g	57.71 g
– davon ges. Fettsäuren	7.99 g	34.75 g
Kohlenhydrate	16.26 g	70.74 g
– davon Zucker	4.66 g	20.29 g
Eiweiss	5.80 g	25.25 g
Salz	0.458 g	1.994 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 **Sahne** bestreichen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** bestreuen.

**Zwiebelringe**, **Käsestücke** und **Birnenspalten** 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] **Olivensöl\***, 1 EL [2 EL] **Wasser\*** und 1 TL [2 TL] **Essig\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Nüsslisalat** unter das **Dressing** mischen.



### Anrichten

Fertig gebackene Tarte in Stücke schneiden.

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

### En Guete!

### Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!



# Blue cheese tart with sliced pear served with lamb's lettuce with cranberry dressing

Vegetarian Not much preparation 25-35 minutes • 3.854 kJ/921 kcal • Cook on day 2

28



Fresh puff pastry



Single sour cream



Pear



Blue cheese



Lamb's lettuce



Red onion



Wild cranberry jam



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

Good to have at hand

Salt\*, pepper\*, olive oil\*, white wine vinegar\*

# Let's get started

Wash fruit and lettuce.

## What you need

1 baking tray and 1 large bowl

## Ingredients for 2–4 persons

	2P	4P
Fresh puff pastry <b>7) 15)</b>	1 x 275 g	2 x 275 g
Single sour cream <b>7)</b>	0.5 x 100 g**	1 x 100 g
Pear	1 x 200 g	2 x 200 g
Blue cheese <b>7)</b>	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
Olive oil*, white wine vinegar*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

\*Good to have at hand

\*\*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. 313 g)
Calories	886 kJ/212 kcal	3.854 kJ/921 kcal
Fat	13.27 g	57.71 g
– incl. saturated fats	7.99 g	34.75 g
Carbohydrate	16.26 g	70.74 g
– incl. sugar	4.66 g	20.29 g
Protein	5.80 g	25.25 g
Salt	0.458 g	1.994 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!)



## Get started

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

Leave the puff pastry in the fridge until ready to use in step 4.



## Chop ingredients

Peel onion and slice it into thin rings.

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

Slice blue cheese into small pieces.



## Shape the puff pastry

Unroll the puff pastry, turn the edge in right the way 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.



## Bake the tart

Spread half [all] of the sour cream over the puff pastry and sprinkle with salt\* and pepper\*.

Spread onion rings, cheese pieces and pear wedges over the top.

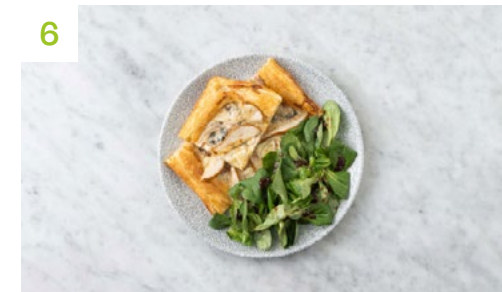
Bake the tart 18-22 min. on the lower shelf in the oven until the pastry is browning around the edges.



## For the salad

Meanwhile, mix wild cranberries together with 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\*, 1 tbsp. [2 tbsp.] water\*, and 1 tsp. [2 tsp.] vinegar\* to make a dressing.

Mix lamb's lettuce into the dressing.



## Serve

Cut the baked tart into pieces.

Apportion tart pieces and lamb's lettuce onto plates and enjoy.

**Bon appetit!**

## Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



# Tarte au fromage bleu avec des tranches de poire, mâche avec vinaigrette aux airelles

Végétarien Préparation rapide 25 – 35 minutes • 3.854 kj/921 kcal • Consommer au 2e jour

28



Pâte feuilletée fraîche



Crème demi-  
écrémée acidulée



Poire



Fromage bleu



Mâche



Oignon rouge



Confiture d'airelles  
sauvages



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

**Ingédients à toujours avoir chez soi :**

Sel\*, poivre\*, huile d'olive\*, vinaigre de vin blanc\*

# C'est parti

Laver les fruits et la salade.

## Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four et 1 grand saladier

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte feuilletée fraîche <b>7) 15)</b>	1 x 275 g	2 x 275 g
Crème aigre demi-écrémée <b>7)</b>	0.5 x 100 g**	1 x 100 g
Poire	1 x 200 g	2 x 200 g
Fromage bleu <b>7)</b>	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
Huile d'olive*, vinaigre de vin blanc*, Sel*, poivre*	Détails dans le texte selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi

\*\*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. 435 g)
Valeur calorique	886 kJ/212 kcal	3.854 kJ/921 kcal
Lipides	13.27 g	57.71 g
- dont acides gras saturés	7.99 g	34.75 g
Glucides	16.26 g	70.74 g
- dont sucre	4.66 g	20.29 g
Protéines	5.80 g	25.25 g
Sel	0.458 g	1.994 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 (200 °C pour un four à chaleur tournante).

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, enlever les graines et débiter en fines tranches.

Couper le fromage bleu en petits morceaux.



### Former la pâte feuilletée

Dérouler la pâte feuilletée, enrouler un peu le bord tout autour de manière à ce qu'elle soit légèrement surélevée.

Astuce : S'aider pour cela du papier de cuisson.

Dérouler la pâte feuilletée avec le papier sulfurisé sur la plaque de four.



### Faire cuire la tarte

Badigeonner la pâte feuilletée avec la moitié [la totalité] de la crème acidulée et la saupoudrer de sel\* et de poivre\*.

Répartir dessus les rondelles d'oignon, les morceaux de fromage et les tranches de poire.

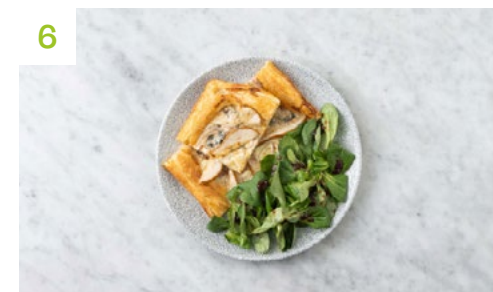
Enfourner la tarte 18 à 22 min dans le bas du four jusqu'à ce que la pâte brunisse sur les bords.



### Pour la salade

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

Mélanger la mâche à la vinaigrette.



### Dresser

Couper la tarte cuite en morceaux.

Répartir les morceaux de tarte et la salade dans les assiettes et déguster.

**Bon appétit !**

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

