

# Tartelettes mit Kräuterseitlingen und Speck dazu Nüsslissalat und Balsamico-Dressing

Wenig Vorbereitung Family 30 Minuten • 3.605 kj/862 kcal • Tag 3 kochen

26



frischer Blätterteig



Doppelrahmfrischkäse



Baby-Kräuterseitlinge



Frühstücksspeck  
in Würfeln



rote Zwiebel



Nüsslissalat



Balsamicocreme



Hartkäse geraspelt



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

Gut, im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*

# Los geht's

## Was Du benötigst

2 Backbleche mit Backpapier und 1 grosse Schüssel.

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frischer Blätterteig <b>7) 15)</b>	1 x 275 g	2 x 275 g
Doppelrahmfrischkäse <b>7)</b>	1 x 100 g	2 x 100 g
Baby-Kräuterseitlinge	1 x 100 g	1 x 200 g
Frühstücksspeck in Würfeln	1 x 90 g	2 x 90 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Nüsslisalat	1 x 75 g	1 x 150 g
Balsamicocrema <b>14)</b>	1 x 12 g	2 x 12 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Öl*, Wasser*	Angaben im Text	
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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	941 kJ/225 kcal	3.605 kJ/862 kcal
Fett	14.92 g	57.16 g
- davon ges. Fettsäuren	8.47 g	32.43 g
Kohlenhydrate	14.97 g	57.34 g
- davon Zucker	1.50 g	5.76 g
Eiweiss	6.75 g	25.85 g
Salz	0.885 g	3.389 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 **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen.

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



## Vorbereitung

Lass den **Blätterteig** bis zur Verarbeitung in Schritt 3 im Kühlschrank.

Heize den Backofen auf 200 °C Umluft vor.

**Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

**Baby-Kräuterseitlinge** längs in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.

**Tipp:** Benutze die Umluftfunktion im Backofen, damit Du alle Bleche gleichzeitig backen kannst.



## Tartelettes belegen

Die **Tartelettes** gleichmässig mit Baby-Kräuterseitlingen, Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen.

Im Backofen für 16 – 18 Min. knusprig backen, bis die **Tartelettes** goldbraun sind.



## Frischkäse abschmecken

In dem **Frischkäse**-Topf den **Frischkäse** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** verrühren und abschmecken.



## Teig verteilen

**Blätterteig** ausrollen und in 8 [16] gleich grosse Rechtecke schneiden.

**Teigstücke** in einem Abstand von 2 – 3 cm auf 1 [2] mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

**Teigstücke** mit dem **Frischkäse** bestreichen, dabei einen ca. 0.5 cm breiten Rand lassen.



## Dressing zubereiten

In einer grossen Schüssel **Balsamico-Crème**, 1 EL [2 EL] **Öl\***, 1 EL [2 EL] **Wasser\*** miteinander verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Nüsslisalat** zu dem **Dressing** geben und vermengen.



## Anrichten

**Tartelettes** aus dem **Ofen** nehmen und auf Teller verteilen, mit **Hartkäse** bestreuen.

**Salat** dazu anrichten und geniessen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!



# Tartlets with trumpet mushrooms and bacon

served with lamb's lettuce and balsamic dressing

Little preparation Family 30 minutes • 3.605 kj/862 kcal • Cook on day 3

26



Fresh puff pastry



Double cream cheese



Baby trumpet



mushrooms  
Diced breakfast bacon



Red onion



Lamb's lettuce



Balsamic cream



Hard cheese shavings



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

Good to have at hand

Salt\*, pepper\*, oil\*, water\*

# Let's get started

## What you need

2 baking trays with baking paper 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
Double cream cheese <b>7)</b>	1 x 100 g	2 x 100 g
Baby trumpet mushrooms	1 x 100 g	1 x 200 g
Diced bacon	1 x 90 g	2 x 90 g
Red onion	1 x 80 g	2 x 80 g
Lamb's lettuce	1 x 75 g	1 x 150 g
Balsamic cream <b>14)</b>	1 x 12 g	2 x 12 g
Grated hard cheese <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Oil*, water*	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. 1000 g)
Calories	941 kJ/225 kcal	3.605 kJ/862 kcal
Fat	14.92 g	57.16 g
- incl. saturated fats	8.47 g	32.43 g
Carbohydrate	14.97 g	57.34 g
- incl. sugar	1.50 g	5.76 g
Protein	6.75 g	25.85 g
Salt	0.885 g	3.389 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) **8)** Eggs **14)** Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat.

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



## Preparation

Leave the puff pastry in the fridge until ready to use in step 3.

Preheat the oven to 200 °C (fan oven).

Peel and halve the onion and cut it into narrow rings.

Cut baby trumpet mushrooms lengthways into slices about 0.5 cm thick.

**Tip:** Use the oven's fan function so that you can bake all the trays at the same time.



## Top tartlets

Spread the baby trumpet mushrooms, onion rings and diced bacon evenly over the tartlets.

Bake in the oven for 16-18 min. until the tartlets are golden brown.



## Season the cream cheese

In the cream cheese pot, mix the cream cheese with salt\* and pepper\* and season to taste.



## Prepare the dressing

In a large bowl, mix balsamic cream, 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* and 1 tbsp. [2 tbsp.] water\* together and season with salt\* and pepper\*.

Add lamb's lettuce to the dressing and mix everything together.



## Spread the dough

Roll out the puff pastry and cut it into 8 [16] squares of the same size.

Spread the pastry pieces 2-3 cm apart on 1 [2] baking trays lined with baking paper.

Brush the pastry pieces with the cream cheese, leaving a space of approx. 0.5 cm free around the edge.



## Serve

Remove the tartlets from the oven and apportion onto plates, before sprinkling hard cheese on top. Add salad 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!](http://www.hellofresh.ch/freunde!)



# Tartelettes aux pleurotes et au lard

avec mâche et vinaigrette au vinaigre balsamique

Préparation rapide 40 - 30 minutes - 3.605 kj/862 kcal • Cuisiner au 3e jour

26



Pâte feuilletée fraîche



Fromage frais double crème



Pleurotes du panicaud



Lardons



Oignon rouge



Mâche Crème de



vinaigre balsamique



Fromage à pâte dure râpé



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

Ingrediënten à toujours avoir chez soi  
Sel\*, poivre\*, huile\*, eau\*

# C'est parti

## Ce dont vous avez besoin

2 plaques de four recouvertes de papier sulfurisé et 1 saladier.

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte feuilletée fraîche <b>7)</b> <b>15)</b>	1 x 275 g	2 x 275 g
Fromage frais double crème <b>7)</b>	1 x 100 g	2 x 100 g
Pleurotes du panicaut	1 x 100 g	1 x 200 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Mâche	1 x 75 g	1 x 150 g
Crème de vinaigre balsamique <b>14)</b>	1 x 12 g	2 x 12 g
Fromage à pâte dure râpé <b>7)</b> <b>8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Huile*, eau*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	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. 1.000 g)
Valeur calorique	941 kJ/225 kcal	3.605 kJ/862 kcal
Lipides	14.92 g	57.16 g
- dont acides gras saturés	8.47 g	32.43 g
Glucides	14.97 g	57.34 g
- dont sucre	1.50 g	5.76 g
Protéines	6.75 g	25.85 g
Sel	0.885 g	3.389 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 (y compris le lactose) **8)** œufs **14)** dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé.

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



## Préparation

Laisser la pâte feuilletée au réfrigérateur jusqu'à son utilisation à l'étape 3.

Préchauffer le four à 200 °C en chaleur tournante.

Peler l'oignon, le couper en deux, puis en fines tranches.

Couper les pleurotes du panicaut en tranches d'environ 0.5 cm d'épaisseur.

*Astuce:* utilisez la fonction de chaleur tournante de votre four afin de pouvoir faire cuire toutes les plaques en même temps.



## Garnir les tartelettes

Garnir uniformément les tartelettes de pleurotes du panicaut, de rondelles d'oignon et de lardons.

Enfourner pendant 16 à 18 minutes jusqu'à ce que les tartelettes soient dorées.



## Assaisonner le fromage frais

Dans le pot de fromage frais, mélanger le fromage frais avec du sel\* et du poivre\* et assaisonner.



## Préparer la vinaigrette

Dans un grand saladier, mélanger la crème de vinaigre balsamique, 1 cs [2 cs] d'huile\*, 1 cs [2 cs] d'eau\* et assaisonner de sel\* et de poivre\*.

Ajouter la salade de mâche à la vinaigrette et mélanger.



## Étendre la pâte

Dérouler la pâte feuilletée et découper 8 [16] rectangles de la même taille.

Répartir les rectangles de pâte en les éloignant de 2 à 3 cm les uns des autres sur 1 [2] plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.

Étaler le fromage frais sur les rectangles de pâte en laissant une bordure d'environ 0.5 cm.



## Dresser

Retirer les tartelettes du four et les répartir sur des assiettes, parsemer de fromage à pâte dure.

Dresser la salade 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](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

