



## Champignon-Ricotta-Tarte

mit gemischtem Salat



30-40min



2 Personen

Eine herzhafte Quiche macht jedes Abendessen zum Höhepunkt: Heute füllen wir den knusprigen Teig mit einer Cremefüllung aus Ricotta, Crème fraîche und Senf und toppen alles mit feinen Pilzen. Dazu gibt es einen knackigen Salat. So kann der Feierabend lecker beginnen!



## Was du von uns bekommst

- Champignons
- Knoblauchzehe
- Salatmix
- Senf <sup>10</sup>
- rote Zwiebel
- Ricotta <sup>7</sup>
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Gute Laune Gewürz-Blüten-Zubereitung
- Pizzateig <sup>1</sup>
- frische Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 645.0kcal, Fett 38.2g, Eiweiß 17.6g, Kohlenhydrate 55.9g



**1. Teig vorbacken**

Den Backofen auf 210°C Umluft vorheizen. Den **Teig** mit Papier in eine runde Tarteform mit ca. 24cm Durchmesser ausrollen, sodass ein ca. 2cm hoher Rand entsteht, ggfs. überschüssiges Papier wegschneiden. Ein weiteres Backpapier über den **Teig** legen und mit trockenen Bohnen oder Reis als Backgewicht füllen. Den **Teig** für ca. 10Min. im Ofen vorbacken.



**4. Tarte backen**

Den **Teig** aus dem Ofen nehmen und das Papier mit dem Reis oder trockenen Bohnen als Backgewicht vorsichtig entfernen – das Backgewicht kann wieder verwendet werden! Die **Creemfüllung** in den **Teig** geben und im unteren Bereich des Ofens für ca. 20-25Min. im Ofen backen.



**2. Fülle mischen**

Inzwischen die **Petersilie** mit Stängel fein hacken. Nun die **Crème fraîche** mit **Hälfte** der **Gewürzmischung**, die **Hälfte der Petersilie**, **Ricotta**, **Senf**, sowie Salz und Pfeffer mischen.



**5. Pilze braten**

Währenddessen in einer großen Pfanne 2EL Olivenöl hoch erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, die **Pilze**, **Zwiebeln** und **Knoblauch** ca. 5Min. scharf anbraten. Dann die Hitze mittelhoch runterdrehen und weitere ca. 6Min. anschwitzen. Sobald die **Creemfüllung** im Ofen fest und goldgelb ist, die **Tarte** mit den **Pilzen** bedecken und nochmal ca. 5Min. im Ofen rösten.



**3. Pilze schneiden**

Die **Pilze** mit einer Bürste oder Küchenkrepp putzen und vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Zwiebel** schälen und fein hacken.



**6. Salat mischen**

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer eine leichte **Vinaigrette** mischen und mit dem **Salat** mischen. Die **Tarte** mit der **restlichen Petersilie** garnieren und dem **Salat** als Beilage servieren.