



Champignon-Ricotta-Tarte

mit gemischtem Salat



30-40min



4 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

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

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 590.0kcal, Fett 33.7g, Eiweiß 18.3g, Kohlenhydrate 49.7g



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 1EL 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 feuchtem Küchenpapier putzen und vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Zwiebel** schälen und fein hacken.



6. Salat mischen

Aus 3-4EL Olivenöl, 3-4EL 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.