

# MARLEY SPOON



## Tarte mit Rinderfaschiertem, grünem Blattkohl und Mandeln



30-40min



4 Personen

Da werdet ihr Augen machen: Es gibt Flammkuchen à la Marley Spoon. Dazu braten wir Faschiertes vom Rind würzig an, welches zusammen mit gesundem Blattkohl und Sauerrahm auf knusprigen Flammkuchenteig kommt. Zum Schluss runden knackige Mandeln das Ganze ab. Da kommen wirklich alle auf ihre Kosten!

## Was du von uns bekommst

- Sauerrahm <sup>7</sup>
- Mandelblättchen <sup>15</sup>
- Tante Mizzis Bratengewürz
- Zwiebel rot
- Faschiertes, Rind
- Grünkohl
- Flammkuchenteig <sup>1,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 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 835.0kcal, Fett 47.7g, Eiweiß 37.4g, Kohlenhydrate 59.4g



**1. Gemüse vorbereiten**

Backrohr auf 220°C Umluft vorheizen. **Blattkohl** putzen und Blätter ohne die harten Stiele in sehr dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen und fein hacken.



**4. Teig blind backen**

Mit einer Gabel Löcher in den **Teige** piecken und ca. 3-4Min. im Ofen vorbacken bis der **Teig** leicht zu bräunen beginnt. Nach der Hälfte der Backzeit die Bleche einmal austauschen, sodass das Untere oben liegt und das Obere nun unten.



**2. Faschiertes zubereiten**

In einer Pfanne 2EL Pflanzenöl hoch erhitzen und das **Faschierte** ca. 2-3Min. anbraten, mit dem **Bratengewürz**, Salz und Pfeffer würzen.



**5. Tarte belegen**

Die **Teige** nun mit **Sauerrahm** bestreichen, dann mit dem **Kohl** und den **Zwiebeln** belegen, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 20Min. im Rohr backen. Die Bleche nach der Hälfte der Backzeit, wie in Schritt 4 beschrieben, wieder austauschen, damit die Tartes gleichmäßig backen.



**3. Teig auslegen**

Inzwischen die **Flammkuchenteige** auf zwei Backblechen ausrollen. Dabei sollte das Backpapier unten liegen.



**6. Faschiertes verteilen**

5Min. vor Backende das **Faschierte** auf den Tartes verteilen und mit den **Mandeln** bestreuen.