



## Winterliche Mini-Tartes

mit Camembert und Birnen



20-30min



2 Personen

Heute haben wir uns von der französischen Küche inspirieren lassen: Es gibt kleine Tarteletts, welche man bestens nach Lust und Laune belegen kann. Wir greifen am liebsten zu unserem französischem Lieblingskäse - würzigem Camembert. Den kombinieren wir mit Birnenscheiben, Walnüssen und frischen Kräutern. Diese Kombination aus Süß und Herb wird auch dich begeistern! Bon Appetit!

## Was du von uns bekommst

- Camembert <sup>7</sup>
- süßer Senf <sup>10</sup>
- Sauerrahm <sup>7</sup>
- Thymian
- Birne, Alex Lucas
- Walnüsse <sup>15</sup>
- Romanasalat
- Karotte
- Flammkuchenteig <sup>1,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Sparschäler

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 935.0kcal, Fett 52.6g, Eiweiß 21.3g, Kohlenhydrate 90.2g



### 1. Gemüse schneiden

**Birne** halbieren, das Kerngehäuse und den Strunk entfernen, dann der Länge nach in 5mm dünne Scheiben schneiden. Die **Thymianblätter** von der Zweigen abstreifen, dann 1TL davon fein hacken. Das Rohr auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen.



### 4. Tartes belegen

Die **Creme** gleichmäßig auf den **Tartes** verstreichen, **Camembert** und **Birnenscheiben** verteilen, mit den **Walnüssen** und nach Geschmack mit ein wenig **Thymian** bestreuen.



### 2. Käse schneiden

Den **Camembert** in dünne Scheiben schneiden. **Hälfte** vom **Sauerrahm** mit dem gehackten **Thymian** und einer Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Walnüsse** grob hacken. Der übrige **Sauerrahm** wird nicht verwendet.



### 5. Tartes backen

Die **Mini-Tartes** auf der unteren Schiene ca. 15Min. goldbraun backen. Die **Tartes** für die letzten ca. 4-5Min. auf der obersten Schiene backen, so dass sie eine goldbraune Farbe bekommen.



### 3. Tartes formen

Den **Teig** auf einem Blech ausrollen, das Papier liegt dabei unter dem **Teig**. Nun den **Teig** der Länge nach in der Mitte durchschneiden, dann die Hälften in je 3 gleichgroße Vierecke schneiden. Die **Teigstücke** ein wenig abrunden und auf dem Blech so verteilen, dass sie sich nicht berühren.



### 6. Salat zubereiten

Inzwischen **Salat** waschen und **Karotte** schälen. Den **Salat** in Streifen schneiden. Die **Karotte** grob raspeln und mit dem **Salat** vermengen. Aus 1TL **Senf**, 3EL Essig, 1EL ÖL, 1/2TL Salz und Pfeffer ein **Dressing** rühren und vor dem Servieren mit dem **Salat** mischen.