



Mini-Tartes mit Camembert, Äpfeln und frischem Salat

 20-30min  4 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 Apfelscheiben, Pekannüssen und frischen Kräutern. Diese Kombination aus Süß und Herb wird auch dich begeistern! Bon Appetit!

Was du von uns bekommst

- Flammkuchenteig ^{1,7}
- Äpfel
- Salatmix
- Pekannüsse ¹⁵
- Karotten
- Thymian
- Sauerrahm ⁷
- süßer Senf ¹⁰
- Camembert ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 825.0kcal, Fett 38.9g, Eiweiß 21.1g, Kohlenhydrate 94.2g



1. Gemüse schneiden

Äpfel halbieren, das Kerngehäuse und den Strunk entfernen, dann der Länge nach in 5mm dünne Scheiben schneiden. Die **Thymianblätter** von den Zweigen abstreifen, dann 2TL davon fein hacken. Das Rohr auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



4. Tartes belegen

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



2. Käse schneiden

Den **Camembert** in dünne Scheiben schneiden. **Sauerrahm** mit dem gehackten **Thymian** und einer Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Pekannüsse** grob hacken.



5. Tartes backen

Die **Mini-Tartes** auf der unteren Schiene ca. 17Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche austauschen, sodass das untere Blech nun auf der nächst-oberen Schiene liegt und das obere Blech nun auf der untersten Schiene liegt. So backen die **Tartes** gleichmäßig.



3. Tartes formen

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



6. Salat zubereiten

Inzwischen **Salat** waschen und abtropfen lassen, die **Karotte** schälen. Die **Karotte** grob raspeln und mit dem **Salat** vermengen. Aus 1TL **Senf**, 2EL Essig, 1EL ÖL, 1EL Wasser, 1/2TL Salz und Pfeffer ein **Dressing** rühren und vor dem Servieren mit dem **Salat** mischen.