



Leichter kochen,
besser essen!



KW13
2016

hellofresh.de/kundenservice@hellofresh.de

Tarte Tatin mit Aubergine und Ziegenfrischkäse, dazu einen kleinen Salat

Nach diesem Schlemmer-Rezept werden noch Deine Enkelkinder fragen! Klassisch französisch, pikant und cremig, hübsch arrangiert und mit einem knackig bunten Salat serviert. Das Beste aber: Du kannst es super noch mit weiteren Freunden teilen! Guten Appetit!



45 min.



Stufe 2



Aubergine



Ziegenfrischkäse



Quicheteig



Salat-Mix



Tomaten



Gewürzmischung

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Aubergine	1	2
Gewürzmischung „Kräuter der Provence“ 15)	5 g	10 g
Tomaten	2	4
Salat-Mix	100 g	200 g
Ziegenfrischkäse 7)	100 g	200 g
Quicheteig 1)	1	2

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
10) Senf 12) Schwefeldioxid und Sulfite 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 1170 kcal
Kohlenhydrate: 98 g
Fett: 80 g, Eiweiß: 20 g
Ballaststoffe: 12 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Olivenöl, Essig 12), Senf 10), Honig, Salz, Pfeffer, (brauner) Zucker

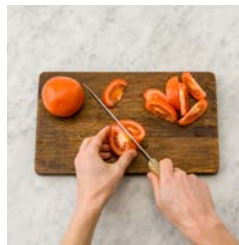
Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Backblech, Backpapier, Sieb, große Schüssel, backofentaugliche Pfanne



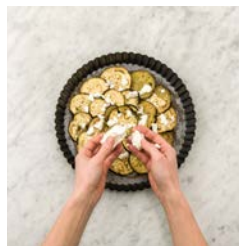
1 Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

2 **Aubergine** waschen, die Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel 3 EL **Olivenöl** mit **Gewürzmischung** mischen, **Auberginenscheiben** darin marinieren. Dann auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für 10 Min. im Ofen garen. Danach herausnehmen und kurz beiseitestellen.



3 **Tomaten** waschen, halbieren, Strunk entfernen und in dünne Spalten schneiden. In einer großen Schüssel 2 EL **Olivenöl**, 1 EL **Essig**, 1 TL **Senf**, ½ TL **Honig**, **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren. **Salat-Mix** waschen und mit den **Tomatenspalten** in die Schüssel geben, alles vermischen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

4 2 EL **Olivenöl** in eine kalte Pfanne geben, 2 EL **braunen Zucker** darüber streuen. **Auberginenscheiben** darin überlappend anordnen. **Ziegenfrischkäse** zerkrümeln (etwas für die Deko beiseitelegen) und gleich mäßig über den **Auberginenscheiben** verteilen.



5 **Quicheteig** über die Zutaten in der Pfanne legen, überstehenden Rand nach innen drücken. **Teig** mit einer Gabel mehrfach einstechen. Dann im Ofen ca. 20 – 25 Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist.

6 Pfanne nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen. **Tarte Tatin** auf einen großen Teller stürzen, mit dem restlichen **Ziegenfrischkäse** dekorieren und zusammen mit dem **Salat** genießen!

