

# DINNERLY

## Aromatische Mozzarella-Kürbis-Tarte mit Tomaten, Rucola und Oliven



ca. 50min



2 personen

Um deine Geschmacksknospen auch in den kalten Monaten zu verwöhnen, greifst du dieses Mal ganz tief in deine Trickkiste: Du zauberst heute eine köstliche Tarte auf den Tisch. Sie ist schön bunt mit Kürbispüree, Mozzarella, Tomaten und Oliven belegt und backt kuschelig im Ofen vor sich hin. Und zu guter Letzt wird deine Tarte mit frischem Rucola garniert. Da wird dir doch ganz warm ums Herz, oder?

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine biologische hokkaidopompoen
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 tomaat
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 bol mozzarella <sup>7</sup>
- 1 rol bladerdeeg <sup>17</sup>
- 50g rucola

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1½el boter <sup>7</sup>
- 5g peper en zout
- 10ml olijfolie
- balsamicoazijn <sup>17</sup>

## KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- staafmixer
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladers kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1009kcal, vet 69.3g, koolhydraten 68.1g, eiwit 23.5g



### 1. Kürbis kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einen mittelgroßen Topf ausreichend Wasser mit 1TL Salz zum Kochen bringen. Den **Kürbis** halbieren, das Innere mit einem Löffel herausschaben, **1 Hälfte** in ca. 3cm große Würfel schneiden und im kochenden Wasser in ca. 10Min. gar kochen.



### 4. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Das **Püree** auf dem **Teig** verteilen, dabei den Rand frei lassen. Den **Mozzarella** in Stücke zupfen und auf dem **Püree** verteilen, dann mit den **Tomaten**, dem **gebratenen Kürbis** und den **Oliven** belegen.



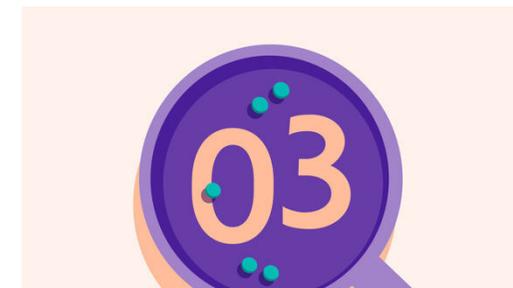
### 2. Kürbis anbraten

Die **andere Kürbishälfte** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1½EL Butter bei starker Hitze ca. 10Min. unter häufigem Wenden anbraten, bis sie zart und auf allen Seiten gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die **Gewürzmischung** einrühren und vom Herd nehmen.



### 5. Tarte backen

Die **Tarte** mit 2TL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 12–15Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist. Die **Tarte** mit dem **Rucola** belegen und mit ein paar Tropfen Balsamicoessig garniert servieren.



### 3. Kürbis pürieren

Die **Tomate** und die **Oliven** in dünne Scheiben schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen. Den **gekochten Kürbis** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Pikante Version

Wenn du deine Tarte pikanter haben möchtest, kannst du sie mit einer Chilischote oder ein paar Chiliflocken bestreuen, bevor es in den Ofen geht.