

REZEPTE zur Gourmetkiste

Sükartoffel-Pilz-Tarte mit Avocado-Spinat-Creme

Zutaten:

Für 4 Portionen

Teig

250 g Mehl,
125 g Butter, Salz,
Wasser

für die Creme:

100 g Spinat
100 g Parmesan
2 Avocados, reif

4 EL Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer

2 EL Pinienkerne

300 g Champignons
400 g Süßkartoffeln
2 EL Pinienkerne
4 EL Öl

Zubereitung:

Zubereitung ca. 60 Min.;

Backzeit ca. 30 Min. (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C).

Mehl,

Butter, 1 Msp. Salz und

4 EL Wasser in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Spinat putzen, waschen, gut abtropfen lassen.

Parmesan fein reiben.

Avocados längs halbieren, Kerne herauslösen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, grob zerkleinern.

Mit Zitronensaft, Spinat und Parmesan in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Avocadocreme zugedeckt kalt stellen. Ofen vorheizen. Teig zwischen zwei Lagen Folie rechteckig (ca. 24 x 32 cm) ausrollen, in eine gefettete rechteckige Tarteform legen, Rand dabei hochziehen, mit Backpapier auslegen. Pinienkerne darauf verteilen. Im heißen Ofen 15–20 Minuten backen. Backpapier und Pinienkerne entfernen. Boden bei gleicher Temperatur weitere ca. 8 Minuten zu Ende backen. Zwischendurch Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden. Süßkartoffeln schälen, waschen, vierteln, in dünne Scheiben hobeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen.

Pilze darin portionsweise unter Wenden 4–5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. 2 EL Öl nacheinander im Bratfett erhitzen. Süßkartoffelscheiben darin portionsweise unter Wenden 1–2 Minuten braten. Mit Salz würzen. Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form heben und auf eine Platte legen.

Avocadocreme mit einem Löffel locker darauf verstreichen. Pilze und Süßkartoffeln darauf geben. Pinienkerne darüber streuen, servieren.

Rucola mit Nektarinen als Salat

Zutaten:

Für 4 Portionen

2 Bund Rucola
eine Handvoll Basilikum
1 Kugel Mozzarella
3 Nektarinen
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ca. 15 Min.

Rucola waschen, klein zupfen.

Basilikum waschen, klein schneiden.

Mozzarella in kleine Stücke rupfen.

Nektarinen waschen, in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren.