



# Bunt wie der Frühling: Gemüsekekchen

mit Parmesan-Rosmarin-Streuseln

# LOS GEHT'S

Gemüse und Kräuter waschen. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Blätterteig ca. 5 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur annehmen kann und nicht bröckelt. Zum Kochen benötigt Du ausserdem: eine grosse Bratpfanne, Backpapier, ein Backblech, eine Gemüseraffel und zwei kleine Schüsseln.



## 1 GEMÜSE ANBRATEN

Peperoni halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Zucchetti Enden entfernen und würfeln. Schalotten schälen und grob würfeln. In einer grossen Bratpfanne 1 EL Öl erhitzen, Gemüse darin ca. 5 Min. unter Wenden anbraten.



## 2 BLÄTTERTEIG AUSROLLEN

In der Zwischenzeit Cherry-Tomaten halbieren. Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen, die Ränder leicht einrollen. In einer kleinen Schüssel Crème fraiche mit Gewürzmischung verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. die Hälfte auf dem Blätterteig gleichmässig verstreichen (restliche Crème fraiche für die Dekoration beiseitestellen).

*Italiänische Mischung + nach Gusto*



## 5 STREUSEL ZUBEREITEN

In einer zweiten kleinen Schüssel Pankomehl, 30 g kalte Butter, getrockneter Rosmarin, Parmesan und 1/2 TL Salz mit den Händen zu einer Art Streusel verkneten. Diese auf dem Gemüsekuchen verteilen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. backen.

*Brösmeln*



## 3 BLÄTTERTEIG BELEGEN

Gebrautes Gemüse und Cherry-Tomatenhälften gleichmässig auf dem Blätterteig verteilen.

*Brösmeln*



## 6 ANRICHTEN

Nach der Backzeit Gemüsekuchen herausnehmen, in Stücke schneiden und auf Teller verteilen. Mit restlicher Crème fraiche verzieren und geniessen.

**En Guete!**

2 | 4 PERSONEN

# ZUTATEN

	2P	4P
Blätterteig (Rolle) 1) 15)	1	2
Zucchetti	1	2
Cherry-Tomaten	100 g	200 g
gelbe Peperoni	1	2
Parmesan 7)	40 g	80 g
Rosmarin, getrocknet	2 g	4 g
Schalotten	2	3
Crème fraiche 7)	90 g	180 g
Gewürzmischung 15)	1 g	30 g
Pankomehl 1) 15)	30 g	60 g

**GUT IM HAUS ZU HABEN:** Öl, Salz, Pfeffer, Butter  
Bei 4 Personen Mengen, wie in Klammern angegeben, verdoppeln.

☉ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 g	100 g	PORTION
Brennwert	667 kJ/159 kcal	4003 kJ/956 kcal
Fett	10 g	60 g
- davon ges. Fettsäuren	8 g	47 g
Kohlenhydrate	13 g	78 g
- davon Zucker	1 g	5 g
Eiweiss	4 g	22 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	5 g

### ALLERGENE

- 1) Gluten 7) Lactose
- 15) Kann Spuren von Allergenen enthalten (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### UNSERE LIEFERANTEN

Bio ist uns wichtig. Wenn Du wissen möchtest, welche Zutaten bio sind, informiere Dich auf HelloFresh.ch unter „Unsere Lieferanten“.

Diese Rezeptkarte ist recyclingbar und FSC®-zertifiziert (FSC® C123012)



#HelloFreshCH  
Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns: +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch



2018 | KW 13