

**WEIN
& CO**

weinco.at

IHR NEUES VERRÜCKT-NACH-WEIN- ABO-PAKET IST DA!

Wien, im Juni 2019

Lieber
VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABONNENT!

Mit dem neuen **VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO** sind Sie perfekt für den Sommer gewappnet! Wir haben Ihnen die wichtigsten Informationen zu Ihren Weinen und zu den jeweiligen Regionen und Weingütern bereits zusammengetragen - jetzt liegt es an Ihnen, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen, zu welchem Anlass Sie die Weine öffnen. Möglicherweise schon bald mit korrespondierenden Speisen?

- **VERRÜCKT NACH REZEPTEN?**

Auf der Rückseite befinden sich perfekte Rezepte für Ihre Weine, die wir gemeinsam mit HelloFresh für Sie entwickelt haben! Für alle die mehr Zeit mit dem Wein und weniger mit lästigem Einkaufen verbringen möchten, liegt für Sie ein 50 % Gutschein auf Ihre erste Bestellung von HelloFresh bei!

Außerdem erwarten Sie unter weinco.at/verrueckt-nach-wein-abo alle neuen **VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO-SETS!**

Ihr **VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO** zählt selbstverständlich zu Ihrem VinoCard-Jahresbonus. Haben Sie noch Fragen? Sie erreichen uns telefonisch unter 08000 8020 8020 und unter vinocard@weinco.at.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Genuss mit Ihrem **VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO** - bis zum nächsten Paket!

Herzliche Grüße
Ihr WEIN & CO Team

VORSCHAU

AUF IHR NÄCHSTES
VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO
SMART



Diese Schätze sind bald auf dem Weg zu Ihnen!

GELBER MUSKATELLER PARAPLUIBERG

'18
HUBER NIEDERÖSTERREICH
ÖSTERREICH



TRAISENTAL

Das Traisental liegt südlich der Donau und ist seit 2006 Mitglied in der DAC Familie. Die für die Appellation zugelassenen Rebsorten sind Grüner Veltliner und Riesling.



Markus Huber

MARKUS HUBER

Das wichtigste Ziel von Markus Huber ist es, beste Qualität zu bieten: Dies wird sowohl durch das große Potenzial der Trauben als auch durch wenige Eingriffe in den natürlichen Reifungsprozess des Weines erreicht.



Der Parapluiberg bekam seinen Namen durch den kupfernen Regenschirm am höchsten Punkt des Weinbergs. Der „Paraplu“ macht den Aussichtspunkt zum perfekten Ort für ein Picknick, bei dem auch dieser Muskateller nicht fehlen darf! Für alle, die den Weg in das Traisental nicht auf sich nehmen wollen, ist dieser Wein auch sonst überall der richtige Begleiter, um die schönen Dinge im Leben noch genussvoller zu zelebrieren.

Art. Nr. 50001779.2018

SÄURE



MINERALITÄT



REIFE



ALKOHOL



FRUCHT



RESTZUCKER



				
REBSORTE GELBER MUSKATELLER	STIL FRISCH & FRUCHTIG	ALKOHOL 11,5 %	AUSBAU STAHLTANK	TRINKREIFE 2022



Gnocchi-Spinat-Auflauf

in Basilikumcremesoße mit Pinienkernen



Zutaten | 4P

- Zwiebel 2
- braune Champignons 200 g
- Knoblauchzehe 2
- Sauerrahm 300 g
- Gemüsesuppe 100 g
- Gewürzmischung „Hähncheneintopf“ 10 g
Alternativ: Edelsüßer Paprika, Thymian und Liebstöckel
- Bergjausekäse 100 g
- Basilikum 10 g
- Babyspinat 100 g
- frische Gnocchi 1.000 g
- Pinienkerne 20 g
- Öl für Schritt 2 2 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 668 kJ/ 160 kcal
- Fett 6 g
davon ges. Fettsäuren 2 g
- Kohlenhydrate 17 g
davon Zucker 3 g
- Eiweiß 5 g
- Salz 1 g

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. **Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Champignons** in dünne Scheiben schneiden. **Knoblauch** abziehen.
2. In einer großen Pfanne **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Champignonscheiben** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Zwiebelstreifen** zugeben und weitere 2 – 3 Min. mitbraten. **Knoblauch** dazupressen. In der Zwischenzeit die Creme herstellen.
3. In einem hohen Rührgefäß mit einem Pürierstab aus **Sauerrahm**, **Gemüsesuppe**, **Gewürzmischung**, der Hälfte des **Käses** und **Basilikumblättern** eine Creme mixen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
4. Creme zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben. **Spinat** und **Gnocchi** unterheben, **Pinienkerne** zugeben und alles in eine Auflaufform geben.
5. Restlichen **Käse** auf den Auflauf streuen und für ca. 10 Min. backen!
6. Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, auf Teller verteilen und genießen.

Guten Appetit!

SAUVIGNON BLANC VOM OPOK SÜDSTEIERMARK DAC

'18
ERWIN SABATHI STEIERMARK
ÖSTERREICH



SÜDSTEIERMARK DAC

Es ist schon ein reizvoller Landstrich, der sich hier, am südlichen Rand Österreichs, hügelweise hinreckt. Muschelkalk-, Schiefer- und Urgesteinsböden verhelfen zu mineralischen, finessenreichen Weinen, die in mühevoller Handarbeit entstehen.



Erwin Sabathi

ERWIN SABATHI

Erwin Sabathi hat sein Familienweingut mit Selbstbewusstsein und großem Können an die Spitze geführt. Er steht für Weine voller Ausdruckskraft, Eleganz und Vielschichtigkeit. Zu erwarten sind außerdem eine exotische Fruchtfülle und schöne Mineralität.



Duftig nach grünem Paprika und frischen Kräutern, urwüchsig und herkunftstypisch, saftige Holunderblüten, pikant, balanciertes Säuregerüst, grasige Komponenten, entwickelt im Glas ein tiefwürziges Aroma.

Art. Nr. 50006769.2018

SAÛRE	☞☞☞☞☞
MINERALITÄT	☞☞☞☞☞
REIFE	☞☞☞☞☞
ALKOHOL	☞☞☞☞☞
FRUCHT	☞☞☞☞☞
RESTZUCKER	☞☞☞☞☞

				
REBSORTE SAUVIGNON BLANC	STIL DUFTIG & KNACKIG	ALKOHOL 12,5 %	AUSBAU STAHLTANK	TRINKREIFE 2021



Zitronige Pasta mit Zuckerschoten, Babyspinat und selbst gemachten Knoblauchbröseln



50%

Rabattcode*:

HR19

*Nur für Neukunden

Zutaten | 4P

- Knoblauchzehe 2
- Semmelbrösel 50 g
- Hartkäse ital. Art 80 g
- Spaghetti 500 g
- Lauch 1 (groß)
- Zitrone 2
- Butter 80 g
- Crème fraîche 300 g
- Gemüsesuppe 100 ml
- Zuckerschoten 200 g
- Babyspinat 100 g
- Öl für Schritt 1 2 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 939 kJ/225 kcal
- Fett 11 g
davon ges. Fettsäuren 6 g
- Kohlenhydrate 25 g
davon Zucker 3 g
- Eiweiß 6 g
- Salz 1 g

Zubereitung

1. Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher. **Knoblauch** abziehen und **Hartkäse** fein reiben. In einer großen Pfanne **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, die Hälfte des **Knoblauchs** dazupressen, **Semmelbrösel**, die Hälfte des geriebenen **Hartkäses** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Knoblauchbrösel** goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
2. Währenddessen in einem großen Topf reichlich heißes **Wasser** zum Kochen bringen. Salzen und **Spaghetti** darin 10 – 12 Min. bissfest garen. **Spaghetti** nach Ende der Kochzeit abgießen.
3. **Lauch** längs halbieren, ausspülen und in feine Streifen schneiden. Schale der **Zitrone** heiß abwaschen und abreiben. **Zitrone** halbieren, eine Hälfte auspressen und Rest in Spalten schneiden.
4. In einer zweiten großen Pfanne **Butter** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Lauchstreifen** zugeben und 2 – 3 Min. anbraten. Restlichen **Knoblauch** dazupressen und **Zitronensaft** dazugeben, weitere 3 Min. anbraten. **Crème fraîche** mit **Gemüsesuppe** glatt rühren, die restliche Hälfte des **Hartkäses** dazugeben. **Crème-fraîche-Mischung** in die Pfanne geben und ca. 4 Min. einköcheln lassen.
5. 75 ml Pastakochwasser zur **Soße** in die Pfanne geben und 2 – 3 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit **Zuckerschoten** in der Mitte schräg halbieren, in die **Soße** geben und ca. 2 Min. mitkochen. **Soße** mit 1/2 EL **Zitronenabrieb**, **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.
6. Nach der Kochzeit **Soße** mit **Pasta** im Topf mischen und **Babyspinat** unterrühren. **Pasta** auf Teller verteilen, mit **Knoblauchbröseln** und etwas **Zitronenabrieb** toppen und genießen!

Guten Appetit!

VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO SMART:

MITÒ SPUMANTE EXTRA DRY

CA' DI RAJO VENETO
ITALIEN



VENETO

Das Veneto ist ein weiterer klingender Name des italienischen Weinbaus. Die wichtigsten Weine des Veneto, zu Deutsch Venetien, das sich von den Dolomiten bis zur Po-Ebene erstreckt, wachsen in den Ausläufern der Alpen und im hügeligen Gebiet vom Gardasee bis Conegliano.



Veneto

CA' DI RAJO

Etwa eine Fahrstunde nördlich von Venedig liegt das idyllische Weingut, das sich auf alte rote Sorten sowie Sprudelndes spezialisiert hat. Mitò (ital.: Mythos) steht für Prosecco, die aus der Rebsorte Glera hergestellt werden. Sie glänzen nicht nur mit erfrischender Säure und großem Trinkvergnügen, sondern auch mit klarer, saftiger Frucht.



Italienische Leichtigkeit für jeden Tag. Voll im Geschmack, mit intensiven Apfel- und Zitrusaromen überzeugt der Mitò Spumante durch Ausgewogenheit und ein entzückendes Säure-Spiel.

Art. Nr. 50006730

SÄURE



MINERALITÄT



REIFE



ALKOHOL



FRUCHT



RESTZUCKER



REBSORTE
GLERA



STIL
FRISCH &
AROMATISCH



ALKOHOL
11,0 %



AUSBAU
STAHLTANK

TRINKREIFE
2022





Buntes Ofengemüse mit Halloumi, Avocado und selbst gemachtem Petersilien-Chimichurri



50%
Rabattcode*:
HR19
*Nur für Neukunden

Zutaten | 4P

- Süßkartoffel 2
- rote Zwiebel 2
- Tomate 2
- Petersilie 20 g
- Avocado (Hass) 2
- Knoblauchzehe 1
- rote Chilischote 1
- gemahlener Kumin 2 g
- Zitrone 1
- Halloumi 500 g
- (Oliven-)Öl für Schritt 4 und 5 je 2 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 618 kJ/148 kcal
- Fett 9 g
davon ges. Fettsäuren 4 g
- Kohlenhydrate 11 g
davon Zucker 11 g
- Eiweiß 6 g
- Salz 1 g

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze (200 °C Umluft) vor. **Süßkartoffel** schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.

2. **Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit einer Prise **Salz** und **Pfeffer** würzen. Auf der mittleren Schiene im Backofen für ca. 25 Min. backen, bis die **Süßkartoffelwürfel** weich sind.

3. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in Spalten schneiden und in eine große Schüssel geben. Blätter der **Petersilie** abzupfen und feinhacken. **Avocado** halbieren, Kern entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in kleine Würfel schneiden. 1/2 EL gehackte **Petersilie** und **Avocadowürfel** zu den **Tomaten** geben und beiseitestellen.

4. **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Chili** halbieren, entkernen und **Chilihälften** fein hacken. Restliche **Petersilie** in eine kleine Schüssel mit **Kumin**, gehacktem **Knoblauch** und **Chili** geben. **Zitrone** halbieren. **Saft** von einer **Zitronenhälfte** und **Olivenöl** zugeben und vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

5. **Halloumi** in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In einer großen Pfanne **Öl** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Halloumiwürfel** rundherum 3 – 4 Min. goldbraun braten.

6. **Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** in die große Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Auf Teller aufteilen, mit **Halloumiwürfeln** toppen und **Petersilien-Chimichurri** darüberträufeln.

Guten Appetit!

CHENIN BLANC

'18

STELLENRUST STELLENBOSCH
SÜDAFRIKA



STELLENBOSCH

Die Weinbauregion Stellenbosch, nahe Kapstadt, ist die bekannteste Südafrikas. Als Weinland hat sich Stellenbosch – den Namen hat die Region von der gleichnamigen Universitätsstadt – erst im 20. Jahrhundert etablieren können, dafür zählt es zu den schönsten Weingebieten.



Tertius Boshoff und Kobie van der Westhuizen

STELLENRUST

Basis dieser unglaublichen Qualität sind viele alte Weingärten mit knorrigen Rebstöcken. Dazu kommt die kompromisslose Weinphilosophie der Brüder Tertius Boshoff und Kobie van der Westhuizen, die das Spitzenweingut leiten.



Chenin Blanc vom Feinsten mit dem besten Preis-Genussverhältnis und auch dieses Jahr wieder Tim Atkins "best Value". Chenin Blanc stammt ursprünglich aus dem Loiretal, setzt allerdings in Südafrika ganz neue Standards.

Art. Nr. 62821017.2018

SÄURE



MINERALITÄT



REIFE



ALKOHOL



FRUCHT



RESTZUCKER



REBSORTE
CHENIN
BLANC



STIL
FRUCHTIG &
AROMATISCH



ALKOHOL
13,0 %



AUSBAU
STAHLTANK



TRINKREIFE
2020



Strozzapreti - Pasta mit Spinat-Pesto, Zuckerschoten, Mandeln und Tomaten



50%

Rabattcode*:

HR19

*Nur für Neukunden

Zutaten | 4P

- Zitrone 1
- Hartkäse ital. Art 40 g
- Knoblauchzehe 1
- Tomaten 4
- Mandeln 20 g
- Babyspinat 200 g
- Gemüsesuppe 200 ml
- frische Strozzapreti 500 g
- Zuckerschoten 300 g
- Olivenöl für Schritt 3 8 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 589 kJ/141 kcal
- Fett 5 g
davon ges. Fettsäuren 1 g
- Kohlenhydrate 18 g
davon Zucker 2 g
- Eiweiß 2 g
- Salz 1 g

Zubereitung

1. Erhitze **Wasser** im Wasserkocher. **Zitronenschale** abreiben. **Zitrone** halbieren und eine Hälfte in Spalten schneiden. **Hartkäse** fein reiben. **Knoblauch** abziehen.
2. **Tomaten** halbieren, **Kerne** mithilfe eines Teelöffels herauskratzen (die **Kerne** brauchst Du nicht mehr) und jede Hälfte vierteln.
3. In einer kleinen Pfanne, bei mittlerer Hitze die **Mandeln** ca. 2 – 3 Min. anrösten. In einem hohen Rührgefäß die Hälfte vom **Babyspinat**, 1 TL des **Zitronenabriebs**, die Hälfte des **Hartkäses**, **Olivenöl**, **Wasser**, ganze **Mandeln**, **Knoblauch** und 1 EL **Zitronensaft** mithilfe eines Pürierstabs zu einem **Pesto** pürieren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
4. Einen großen Topf mit heißem **Wasser** füllen, **Gemüsesuppe** hinzugeben, salzen und aufkochen. Die **Strozzapreti** und die **Zuckerschoten** hinzugeben und für 3 – 4 Min. kochen, bis die **Pasta** al dente und die **Schoten** gar sind.
5. Nach Ende der Kochzeit die **Pasta** durch ein Sieb abgießen, wieder zurück in den Topf geben und vorsichtig mit dem **Pesto**, dem restlichen **Babyspinat** und den **Tomaten** vermengen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
6. **Pasta** auf tiefen Tellern verteilen, restlichen **Hartkäse** darüberstreuen und mit je einer **Zitronenspalte** garnieren.

Guten Appetit!

TRE

'16
BRANCAIA TOSKANA
ITALIEN



TOSKANA IGT

Die Toskana bildet das Fundament, auf dem der Ruhm italienischer Weine basiert. Sie beherbergt zahlreiche DOCG-Gebiete, doch es sind nicht nur die traditionellen Appellationen, die das Begehren der Weinliebhaber auslösen, sondern vor allem und gerade jene IGTs, die zunächst als Super-Tuscans in aller Munde kamen und mittlerweile zu geläufigen Markennamen wurden wie Ornellaia, Sassicaia, Tignanello.



Önologin Barbara Widmer



Diese elegante Cuvée aus Sangiovese mit etwas Merlot und Cabernet, von Trauben aus drei verschiedenen Weingütern, überzeugt mit würziger, saftiger Kirsch- und Zwetschenfrucht.

Art. Nr. 65044445.2016

.....	
SÄURE	☞☞☞☞☞
MINERALITÄT	☞☞☞☞☞
REIFE	☞☞☞☞☞
ALKOHOL	☞☞☞☞☞
FRUCHT	☞☞☞☞☞
RESTZUCKER	☞☞☞☞☞
.....	

BRANCAIA

Grundlage des Erfolgs sind die exzellenten Lagen Brancaia in der Chianti-Region und in der Maremma. Egal ob Einstiegswein oder Premiumgewächs: Brancaias Weine begeistern nicht nur die Fachwelt.



REBSORTE
CUVÉE
ROT



STIL
WÜRZIG &
FRUCHTIG



ALKOHOL
14,0 %



AUSBAU
GROSSES
HOLZFASS



TRINKREIFE
2023



Schweinefilets mit Honig-Thymian-Soße, dazu gebackene Süßkartoffelscheiben und Fisolen



50%

Rabattcode*:

HR19

*Nur für Neukunden

Zutaten | 4P

- Süßkartoffel 2
- Gewürzmischung „Kartoffelknaller“ 2 g
Alternativ: Rosmarin, Knoblauch und Majoran
- Schweinefilet 560 g
- Zwiebel 2
- Fisolen 300 g
- Thymian 10 g
- Knoblauchzehe 2
- Honig 16 g
- Olivenöl für Schritt 1 2 EL
- Öl für Schritt 2 und 4 je 1 EL
- Gemüsesuppe 500 ml
- Butter für Schritt 4 2 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 449 kJ/107 kcal
- Fett 3 g
davon ges. Fettsäuren 1 g
- Kohlenhydrate 4 g
davon Zucker 4 g
- Eiweiß 6 g
- Salz 1 g

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor. **Süßkartoffel** schälen und in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. **Süßkartoffelscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das **Fleisch** lassen), mit **Olivenöl** beträufeln und mit **Gewürzmischung**, **Salz** und **Pfeffer** würzen.

2. **Süßkartoffelscheiben** auf der mittleren Schiene im Backofen 18 – 22 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind. In der Zwischenzeit **Schweinefilets** auf beiden Seiten mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. In einer großen Pfanne **Öl** stark erhitzen, **Filets** darin je Seite 2 – 3 Min. scharf anbraten und danach beiseitestellen.

3. **Zwiebel** abziehen und in Ringe schneiden. Enden der **Fisolen** abschneiden und **Fisolen** halbieren. Blätter vom **Thymian** abzupfen. **Knoblauch** abziehen. Heiße **Gemüsesuppe** vorbereiten.

4. Erneut in der großen Pfanne **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Zwiebelringe** darin 2 – 3 Min. andünsten. **Knoblauch** dazupressen, **Thymianblättchen** zugeben und ca. 1 Min. braten, dann mit vorbereiteter **Gemüsesuppe** ablöschen. **Fisolenhälften** zugeben und alles ca. 10 Min. einköcheln lassen, bis die **Fisolen** weich sind. **Honig** und **Butter** unterrühren und **Soße** mit etwas **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

5. Nach ca. 10 Min. der **Süßkartoffel**-Garzeit die angebratenen **Schweinefilets** mit auf das Backblech geben und alles ca. 10 Min. im Backofen fertig garen.

6. **Süßkartoffelscheiben** auf Teller verteilen, **Fisolen** mit **Honig-Thymian-Soße** darübergeben. **Schweinefilets** darauf anrichten und genießen.

Guten Appetit!

VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO **SMART:**

VIRTUOSA

'17

SILVIA HEINRICH BURGENLAND
ÖSTERREICH



MITTELBURGENLAND

Blafränkischland: Dieses Synonym für das Mittelburgenland sagt bereits, worum es hier hauptsächlich geht. In der Region um Deutschkreutz, Horitschon und Neckenmarkt im Norden sowie Lutzmannsburg im Süden ist Blafränkisch die Leitrebsorte.



Silvia Heinrich

SILVIA HEINRICH

Silvia Heinrich aus Deutschkreutz ist eine der Expertinnen, wenn es um mittelburgenländischen Blafränkisch geht. Die Winzerin lebt ihre Berufung – sie widmet sich leidenschaftlich dem Weinbau und speziell ihrer Lieblingsrebsorte, dem Blafränkisch. Für ihre blafränkisch-dominierten Cuvéés wurde sie bereits oft international ausgezeichnet.



Silvia Heinrichs Leidenschaft gepaart mit den tiefgründigen Böden des Mittelburgenlandes ergeben diese virtuose und kraftvolle Cuvée aus Blafränkisch und Merlot!

Art. Nr. 5006779.2017

SÄURE



MINERALITÄT



REIFE



ALKOHOL



FRUCHT



RESTZUCKER




REBSORTE
CUVÉE
ROT


STIL
WÜRZIG &
FRUCHTIG


ALKOHOL
13,5%


AUSBAU
BARRIQUE


TRINKREIFE
2022



Tarte mit Lauch & Champignons, dazu ein frühlingshafter Gurken-Radieschen-Salat



50%

Rabattcode*:

HR19

*Nur für Neukunden

Zutaten | 4P

- frischer Blätterteig 2
- Crème fraîche 300 g
- mitterscharfer Senf 20 ml
- braune Champignons 200 g
- Lauch 2
- Honig 16 g
- geriebener Cheddar 100 g
- Radieschen 400 g
- Gurke 2
- süßer Senf 30 ml
- Petersilie/
Schnittlauch 10 g
- Salz, Pfeffer nach
Geschmack

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 723 kJ/173 kcal
- Fett 13 g
davon ges. Fettsäuren 7 g
- Kohlenhydrate 10 g
davon Zucker 3 g
- Eiweiß 4 g
- Salz 1 g

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. **Champignons** in dünne Scheiben schneiden, **Lauch** längs halbieren und in 0,5 cm breite Streifen schneiden. 1 EL [11/2 EL | 2 EL] **Crème fraîche** in eine große Schüssel geben, restliche **Crème fraîche** in einer kleinen Schüssel mit süßem **Senf**, **Salz** und **Pfeffer** vermischen.
2. **Blätterteig** auf einem Backblech ausrollen, mit **Senfcreme** bestreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. **Champignonscheiben** und **Lauchstreifen** darauf verteilen. Anschließend mit **Cheddar** bestreuen und 15 – 20 Min. backen. In der Zwischenzeit den **Salat** vorbereiten.
3. **Gurke** in dünne Scheiben schneiden, **Radieschen** vierteln, **Petersilienblätter** fein hacken und **Schnittlauch** in dünne Röllchen schneiden.
4. In der großen Schüssel aus der restlichen **Crème fraîche**, **mittelscharfem Senf**, **Honig**, **Salz** und **Pfeffer** ein **Dressing** anrühren. Die Hälfte der **Kräuter** untermischen.
5. **Gurkenscheiben** und **Radieschenviertel** kurz vor dem Servieren unter das **Dressing** rühren.
6. Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit dem **Gurken-Radieschen-Salat** genießen.

Guten Appetit!