

Tartelettes mit Ziegenkäse



Stufe 2



Zubereitungszeit:



Zutaten:

4 Zwiebel(n)
 4, entkernt Tomate(n)
 1 Blätterteig
 50 g Ziegenkäse
 2 EL Balsamico-Essig
 2 EL Olivenöl
 1 TL Zucker
 2 Eier
 150 ml Schlagsahne
 nach Belieben Salz
 nach Belieben Pfeffer
 nach Belieben Thymian



Gemüsemesser Klassiker von Windmühlenmesser



KitchenAid Antihaft-Bratpfanne



Lacor Kuchen-/ Ausstechform, rund



Rösle Schüssel (hoch)



ASA Gabel, Goa gold

1

Egal ob Sie sich für die Zwiebeln oder Tomaten (oder vielleicht sogar beides) entschieden haben - Sie gehen bei allen Varianten auf dieselbe Weise vor.

2

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden bzw. drei Tomaten entkernen und zerkleinern und bei schwacher Hitze in Olivenöl und Zucker anbraten.

3

Mit Balsamico-Essig ablöschen und die Zwiebeln weitere 10 Minuten köcheln - Tomaten brauchen nur 5 Minuten.

4

Mit einer Ausstechform Kreise aus dem Blätterteig ausstechen. Der Durchmesser sollte dabei etwas größer sein als der Durchmesser der Tarteletteförmchen. Die einzelnen Förmchen mit dem Teig auslegen.

5

Den Blätterteig einstechen und dann den Ofen auf 200 °C vorheizen.

6

Die Eier in einer Schale aufschlagen und Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Thymian abschmecken.

7

Einen Teil der Zwiebeln (oder Tomaten) zum Garnieren zur Seite legen. Den frischen Ziegenkäse in den Förmchen verteilen.



Die einzelnen Förmchen mit der Eier-Sahne-Mischung füllen und mit ein oder zwei Zwiebelringen (bzw. frischer Tomate) belegen. Dann ab in den Ofen damit . Die Tartelettes müssen 20 Minuten backen. Sie schmecken anschließend warm, aber auch kalt.