Ziegenkäse-Tartelettes

Klein, raffiniert und verführerisch lecker! Obwohl französische Tartelettes vor allem für die süße Tartelette-Variante in Form von kreativen Süßspeisen und Mini-Küchlein berühmt sind, verwandle ich die kleinen Tortenböden am liebsten in herzhafte Gemüsetartelletes. Denn wenn der noch lauwarme Ziegenkäse auf der Zunge schmilzt und sich mit dem Aroma fruchtiger Zucchini und Auberginen vermischt, hat man das Gefühl, dass das Mürbeteig-Gebäck einen direkt nach Frankreich reisen lässt.



Ziegenkäse-Tartelettes | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Stück): 125 Gramm Butter | 250 Gramm Mehl | 2 Eier | 3 Esslöffel Milch | 100 Milliliter Sahne | 1/2 Zucchini | 1/2 kleine Aubergine | 1 gelbe Paprika | 100 Gramm Ziegenkäse | Honig | Thymian | Pfeffer | Salz | Hülsenfrüchte z.B. Kichererbsen oder Linsen zum Blindbacken | Tartelette-Formen



Ziegenkäse-Tartelettes | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (80 Minuten): 1. Einen halben Teelöffel Salz mit der kalten Butter, Mehl, Milch und einem Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten. 2. Diesen in Frischhalte wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. 3. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. 4. Den Mürbeteig dünn ausrollen. 5. Die gefettete Tartelette-Förmchen mit dem Teig auslegen. Diesen leicht andrücken und überschüssigen Teig am Rand entfernen. Boden mehrmals einstechen. 6, Hülsenfrüchte auf den Mürbeteigboden geben und diesen circa 15-20 Minuten blindbacken. 7. Boden nach dem Backen kurz auskühlen lassen und erst dann die Hülsenfrüchte entfernen. 8. In der Zwischenzeit die Zucchini und die Auberginen in Scheiben sowie die Paprika in Streifen schneiden. 9. Gemüsescheiben auf die Tartelettes verteilen. 10. Das Ei mit Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. 11. Sahnemischung in die Tartelettes geben. 12. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf den Tartelettes verteilen. 13. Etwas Honig und Thymian über den Ziegenkäse geben. 14. Tartelettes circa 25 Minuten backen. 15. Vor dem Servieren die Tartelettes kurz etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen.

Jetzt noch mehr Quiche & Tarte Rezepte oder mehr Rezepte mit Auberginen entdecken!

Nährwerte/Stück: 391 Kalorien | 22.2 Gramm Fett | 40,1 Gramm Kohlenhydrate | 7 Gramm Eiweiß