

Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichem Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

Bärlauch-Tartelettes

Feines französisches Gebäck mit aromatischer Füllung! Bärlauch-Tartelettes sind einfach zu schön, um wahr zu sein – und verwöhnen alle Sinne. Dieser herrliche Geruch, wenn sie im Ofen backen, dieser intensive Geschmack beim ersten Biss. Wer diese Mini-Quiches einmal gekostet hat, wird für immer in Ihren Bann gezogen.

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 lauwarmer Ziegenkäse auf der Zunge schmilzt und sich mit dem Aroma fruchtiger Zucchini und Aubergine vermischt, hat man das Gefühl, dass das Mürbeteig-Gebäck einen direkt nach Frankreich

reisen lässt.