

Tomaten - Tartelettes

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Sommer



Zutaten

150 G	Dinkelmehl
75 G	Kalte Butter in Flocken
3	Eier
1	Knoblauchzehe
200 G	Frischkäse
50 G	Sauerrahm
50 G	Topfen
	Salz, Pfeffer
300 G	rote und gelbe Cocktailtomaten

Zubereitung

1. Für den Mürbteig Mehl mit 1 TL Salz und Butter zwischen den Fingern abbröseln.
2. Eine Grube machen und 1 EL kaltes Wasser und ein halbes Ei hinzufügen.
3. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig formen.
4. Ca. 30 Minuten kaltstellen.
5. Inzwischen für den Belag Knoblauch schälen und fein hacken.
6. Mit Frischkäse, Topfen, Sauerrahm, restlichen Eiern, etwas Salz und Pfeffer vermischen.
7. Tomaten halbieren.
8. In der Zwischenzeit Backofen auf 220 Grad vorheizen.
9. Tarteformen mit Butter bestreichen.
10. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Förmchen damit auskleiden.
11. Frischkäse-Fülle darauf verteilen und mit den Tomaten und Kräutern belegen.
12. Im Ofen auf unterster Schiene 15 Minuten backen.
13. Auf 180 Grad zurückdrehen und die Tartelettes auf der mittleren Schiene noch einmal ca. 15 Minuten fertigbacken.