

appetito

November'17 Tartelettes von blauen St. Gallern, Kürbis und Rosmarinkäse

gibt ca. 12 Stk.

Teig

80g Butter

in einer Pfanne schmelzen

½ TL gemischte Pfefferkörner

leicht zerdrücken, zur Butter geben

100g Mehl

¼ TL Salz

eine Prise Zucker

in einer Schüssel mischen

75g Rahmquark

zufügen, dann die ausgekühlte Butter begeben und alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten, dann den Teig flachdrücken und in einer Folie verpackt ca. 15 Min. im Tiefkühler od. mind. 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen, damit er fest wird und sich auswallen lässt

Belag

10 kleine blaue St. Galler Kartoffeln

ungeschält in wenig Wasser oder über dem Dampf knapp weich kochen, erkalten lassen, schälen

ca. 100g Kürbis, in 3mm Scheiben

ebenfalls im Dampf knackig dämpfen, erkalten lassen

gekühlter Teig, wenig Mehl

ca. 2-3 mm dünn auswallen, danach mit einem Ausstecher Rondellen von ca. 8-9 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

→Backofen auf 220 Grad vorheizen

Geschälte Kartoffeln und Kürbis

in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und auf den Rondellen abwechslungsweise kreisförmig überlappend anrichten

ca. 4 EL Olivenöl

Tartelettes grosszügig damit bepinseln

Salz

fein würzen, sofort backen

Backen

Bei 220 Grad in der unteren Ofenhälfte ca. 10-15 Min. backen. Herausnehmen, evtl. mit grob gemahltem Pfeffer und wenig „fleur de sel“ bestreuen

Rosmarin- Frischkäse

100g Philadelphia nature

1 EL frischgehackter Rosmarin

Salz, Pfeffer

zusammen sehr gut mischen, danach evtl. in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, bis zur Verwendung kühlstellen

Anrichten und Tipps

Die Tartelettes auf Tellern anrichten, mit einer Frischkäserosette nebenan garnieren und mit frischem Rosmarin dekorieren. Tipp

➤Es eignen sich auch Resten von geschwellten Kartoffeln

➤Anstelle vom Pfefferteig fertigen Kuchenteig verwenden und evtl. beim Auswallen Pfefferkörner eindrücken.