



Trüffel-Tartelettes mit Parmaschinken

Vorbereitung: 30 Minuten, Backzeit: 12-15 Minuten; für 12 Tartelette-Förmchen

Tartelette-Förmchen einfetten, mit etwas Mehl bestäuben. 12 Kreise, etwas größer als die Förmchen, aus dem

TK-Blätterteig

ausstechen. Teig in die Förmchen drücken, Boden mit Gabel mehrmals einstechen und alles noch mal für 30 min kaltstellen. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

2 Schalotten

abziehen und fein würfeln.

50 g Parmaschinken

in feine Streifen schneiden. Schalottenwürfel in

1 EL Butterschmalz

goldgelb braten.

100 g Creme fraiche

unterrühren, mit

Salz und Pfeffer

würzen. Schinkenstreifen untermischen. Teigböden im vorgeheizten Ofen in 12-15 Minuten goldbraun backen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen. Schalotten-Schinken-Masse auf den vorgebackenen Teigböden verteilen und

30-40 g Trüffel (schwarz o. weiß)*

in Scheiben darüberhobeln. Restliche Butter (30 g) in Fleckchen auf den Tartelettes verteilen.

Salzen, pfeffern und im Ofen auf der mittleren Schiene 2-3 Minuten erwärmen. Sofort servieren.

*Statt teurer frischer Trüffel kann man ersatzweise Trüffelbutter (Fertigprodukt) nehmen. Diese statt der 30 g normaler Butter, wie im Rezept beschrieben, großzügig auf den Tartelettes verteilen.

Pro Stück: 225 kcal/950 kJ, 15 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 17 g Fett.

Sehr lecker! Schmecken auch kalt (zu Wein), auch am nächsten Tag; werden dann nur etwas bläulich. (Erstversuch mit Trüffelbutter, nicht mit Trüffelscheiben.) Statt der großen Kreise kann man die Dinger auch als Fingerfood machen mit ca. 5 cm Durchmesser.

[Aus „Lust auf Genuss“ 11/2011]