



Tartelettes mit Tiroler speck und Ziegenkäse

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 10-12 Minuten

Zutaten für 12Tartelette-Förmchen

1 Pck. Blätterteig (ca. 450 g)

1-2 EL Mehl zum Arbeiten

evtl. Fett für die Förmchen

2 rote Zwiebeln

1 EL Olivenöl

4 TL Ahornsirup

2 Zweige Zitronenthymian

300 g Ziegenfrischkäse
(ohne Rinde)

6 dünne Scheiben
Tiroler Speck

3 EL Walnusskerne

Pfeffer

Mit Glas, Ausstechring oder Förmchen 12 Kreise aus dem Teig ausstechen (Durchm. ca. 10 cm). Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen oder in die eingefetteten Förmchen geben.

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Zwiebeln abziehen und in sehr feine Ringe schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln darin glasig braten, dabei mit 1 TL Ahornsirup würzen. Abkühlen lassen.

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Ziegenkäse in 12 Scheiben schneiden oder würfeln. Speck quer in Streifen schneiden. Walnüsse hacken. Nüsse, Zwiebeln, Käse, Thymian und Speck auf den Tartelettes verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Übrigen Ahornsirup (3 TL) darüberträufeln, kräftig pfeffern.

Tartelettes im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten backen. Sofort servieren.

Sehr, sehr lecker! Schmecken auch kalt (zu Wein), auch am nächsten Tag. Statt der großen Kreise kann man die Dinger auch als Fingerfood machen mit ca. 5 cm Durchmesser.

[Aus „Lust auf Genuss“ 11/2011]