



Blätterteig-Tartelettes mit Serranoschinken

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🍳 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	2 St.
Crème fraîche	300 g
Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Blätterteig	2 St.
Thymian, gerebelt	1 TL
Rucola	50 g
Olivenöl	1 EL
Serranoschinken	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Salatschleuder

1. Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Blätterteig abrollen, einmal längs und dreimal quer einschneiden, sodass jeweils 8 Vierecke entstehen.
2. Blätterteig jeweils mit Crème fraîche bestreichen. Mit Zwiebeln belegen und mit Thymian bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ziehen und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen.
3. Währenddessen Rucola waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel mit Olivenöl vermengen.
4. Blätterteig-Tartelettes aus dem Ofen nehmen. Mit Serranoschinken und Rucola belegen.

Guten Appetit!

Tipp: Die Tartelettes können warm oder kalt serviert werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	794 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	52 g