



Ziegenkäse-Tartelettes

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Beerenmischung, tiefgefroren	250 g
Blätterteig	1 St.
Ziegenkäserolle	200 g
Thymian, frisch	10 g
Honig	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Ausstecher

1. Beeren am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig ausrollen. Ziegenkäse in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.
2. Mit einem Glas Kreise (ca. 6 cm Durchmesser) aus dem Blätterteig ausstechen. Blätterteigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In die Kreismitte jeweils eine Scheibe Ziegenkäse legen und mit jeweils 1 EL Löffel Beeren, etwas Honig und ein paar Blättchen Thymian garnieren. Rand zentimeterweise nach innen falten, sodass ein Rand mit kleinen Wellen entsteht.
3. Ziegenkäse-Tartelettes im Ofen ca. 15 Min. backen. Leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Anstelle von Beeren passen auch Feigen, Äpfel oder Birnen gut zum Ziegenkäse.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	455 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	28 g