



FRÜHLINGSHAFTE MINI-TARTES



Für 4 Personen

ZUTATEN

für den Teig:

150 g weißes Mehl
etwas Salz
½ TL Kurkuma
75 g kalte, gesalzene Butter
1 TL Zitronensaft
3-4 EL Wasser

für das Gemüse:

1 EL Sonnenblumenöl
1 kleine, fein gehackte, grüne Chili
8 fein gehackte Frühlingszwiebeln
1 grüne Zucchini
8 Spargelstangen
¼ TL Salz
¼ TL frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz und Kurkuma in einer großen Schüssel mischen. Butter unterheben und mit Mehl bedecken. Mit den Fingerspitzen die Butter in sehr kleinen Würfeln in das Mehl reiben, bis die Masse krümelt.

Zitronensaft und Wasser mischen. Gerade so viel in den Teig gießen, dass die Masse zusammenklebt. Es kann sein, dass man nicht die ganze Flüssigkeit dafür benötigt.

Teig einige Sekunden auf einer sauberen Oberfläche kneten und vorsichtig in die Form einer Scheibe bringen. In Frischhaltefolie einwickeln und zehn Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Teig auf einer bemehlten Oberfläche ca. 2mm dick ausrollen und in vier Kreise schneiden. Vier kleine Tarteformen mit den Teigkreisen auslegen, dabei überschüssige Länge einfach über den Rand hängen lassen. Teigböden mit einer Gabel einstechen.



FRÜHLINGSHAFTE MINI-TARTES

ZUTATEN

für die Füllung:

2 Eier
100ml Schlagobers
Cheddar, gerieben
¼ TL Salz
etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backpapier auf den Boden der Tarteformen legen und mit Bohnen oder Reis beschweren. 15 Minuten backen. Backpapier und Bohnen (oder Reis) entfernen und erneut 15 Minuten backen, bis der Teig trocken und knusprig ist.

Zucchini in 1 cm große Stücke, Spargel in 3,5 cm Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Klein geschnittenes Gemüse bei mittlerer bis hoher Hitze in fünf Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse auf die Tarteformen verteilen.

Eier, Schlagobers, Salz und Cheddar in einem Rührbecher mixen. Die Flüssigkeit über das Gemüse gießen und auf Einschubhöhe 3 bei 180° CircoTherm® Heißluft 25-30 Minuten backen.

Tartes aus den Backformen nehmen und noch heiß servieren.