

Möhren-Tartelettes mit Ziegenfrischkäse



Zutaten für 3 Personen

250 g Möhren
2 Frühlingszwiebeln
2 Zweige frischer Thymian
30 g Pinienkerne
1 EL Olivenöl
150 g Ziegenfrischkäse
1 Ei
50 ml Milch
50 g geriebener Emmentaler
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 frischer Blätterteig

Zusätzlich:
6 Tartelette-Förmchen

Den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen. Die Möhren schälen und fein raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Thymian waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die geraspelten Möhren, die Frühlingszwiebeln und den Thymian darin ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten und danach etwas abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ziegenfrischkäse mit der Milch und den Eiern gut verrühren. Den geriebenen Käse dazugeben und alles gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun den Blätterteig in 6 gleich große Stücke zerteilen und in die Tartelette-Förmchen legen. Die überstehenden Ränder ggf. etwas einklappen. Die Frischkäsemasse mit dem Gemüse und den Pinienkernen vermengen und in die Förmchen füllen. Die Tartelettes ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Die Tartelettes aus dem Ofen nehmen und in den Förmchen kurz abkühlen lassen, bevor sie herausgenommen und serviert werden.

Guten Appetit!