



Schinken-Speck-Tartelettes

Tartelettes sind ganz einfach kleine Kuchen (aus dem französischen Tarte). Meist sind damit keine Kuchen aus Bisquitteig oder oder Hefeteig gemeint, sondern das, was in der Schweiz unter einer Wähe verstanden wird. Soweit die Theorie. Ich habe die Tartelettes mit einer Füllung aus Speck und Schinken gebacken, eingebettet in eine Fülle aus Sauerrahm, Lauch und Altbrot und gewürzt mit frischem Rosmarin und etwas Knoblauch. Das kam gut!

Zutaten (5 Stück)

1Stk Kuchenteig, gekauft
70g Speckwürfeli
70g Schinkenwürfeli
70g Lauch
1 kleine Knoblauchzehe
20g weisses Altbrot (Semmel)
1 Zweig frischer Rosmarin
40g Sauerrahm
30g Fribourger Vacherin, gerieben
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Förmchen gut ausbuttern und mit Kuchenteig auslegen, Boden mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. 10 Minuten im Ofen bei 220° vorbacken.

Semmelscheibe entrinden und klein würfeln. Lauch je nach Dicke längs halbieren oder vierteln und in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Knoblauch und Rosmarin hacken. Alles zusammen in Bratbutter dünsten bis der Lauch etwas zusammenfällt. Etwas auskühlen lassen.

Sauerrahm, Ei und Käse vermischen. Unter die Füllung mischen. Mit Pfeffer würzen und in die vorgebackenen Tartlettes geben.





