

Kochen

Jörg Schmid

Dienstag, 09.04.2019

Für 4 Personen

Süßkartoffel-Tarteletts

Zutaten:

Für den Teig

200 g Butter, weich
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
4 g Salz
100 ml Wasser
400 g Weizenvollkornmehl

Für die Füllung

200 g Süßkartoffel
100 g Lauchzwiebel
100 g Champignons
100 g Camembert
Salz
210 g Gouda (oder Emmentaler, gerieben)
60 g Sahne
3 Eigelb (Größe M)
Pfeffer, schwarz
Muskatnuss
1 EL Balsamessig
30 g Sonnenblumenkerne



Außerdem

500 g Hülsenfrüchte, zum Blindbacken
2 Muffinformen, mit 12 Mulden

Zubereitung:

1. Für den Teig Butter, Ei, Eigelb und Salz in einer Schüssel mit den Knethaken eines Handrührers oder in der Küchenmaschine langsam verrühren.
2. Wasser und Mehl nach und nach zugeben. So lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
4. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Muffinförmchen einfetten
6. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen.
7. Mit einem Glas oder Ausstecher (Durchmesser ca. 12 cm) ca. 24 Kreise ausstechen.
8. Teigkreise hineinelegen und evtl. den Boden mit etwas Backpapier belegen.
9. Hülsenfrüchte jeweils auf dem Teigboden verteilen.
10. Auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten blindbacken, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
11. Für die Füllung Süßkartoffel schälen, abbrausen und in 1 cm große Würfel schneiden.
12. Lauch putzen, abbrausen und in feine Ringe schneiden.
13. Champignons putzen und fein würfeln.
14. Camembert ebenfalls würfeln.
15. Süßkartoffel in kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
16. Süßkartoffeln mit übrigem Gemüse, Camembert, 60 g Gouda, Sahne sowie den Eigelben gründlich verrühren.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
17. Backofentemperatur auf 200 Grad Ober- und Unterhitze erhöhen.

18. Füllung in die vorgebackenen Teigböden füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

19. Auf der mittleren Schiene ca. 4-6 Minuten überbacken.

20. Tarteletts herausnehmen, mit Sonnenblumenkernen bestreuen und lauwarm servieren.
Dazu passt Salat.

