

Rezept

Oliven-Ricotta-Tarteletts

Ein Rezept von Oliven-Ricotta-Tarteletts, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	Salz
6 EL geriebener Parmesan	100 g kalte Butter
4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
6 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
100 g schwarze Oliven (ohne Stein)	8 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
300 g Ricotta	100 g Sahne
3 Eier	Pfeffer
Chilipulver	Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Förmchen von 10 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit 3/4 TL Salz und 2 EL Parmesan mischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alles zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben. 5–7 EL kaltes Wasser dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin goldgelb andünsten, den Thymian unterrühren. Oliven und Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Ricotta, Sahne und Eier mit dem Schneebesen verquirlen. Schalottenmasse, 4 EL Parmesan, Oliven und Tomaten unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
3. Die Förmchen einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Förmchen damit auskleiden, dabei jeweils einen Rand formen. Die Olivenmasse daraufgeben und die Tarteletts im Ofen (Mitte) 25–30 Min. backen. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.