

Rezept

Radieschen-Tarteletts

Ein Rezept von Radieschen-Tarteletts, am 17.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	Salz
100 g kalte Butter	1 Eigelb
2 Bund Radieschen	1 Bund Schnittlauch
70 g Allgäuer Emmentaler	500 g Magerquark
4 Eier	Pfeffer
1/4 TL edelsüßes Paprikapulver	200 g Sahne
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, 1/2 TL Salz, Butter, Eigelb und 2–4 EL Wasser nach Grundrezept (siehe Link unter den Zutaten) einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen für den Belag die Radieschen putzen, waschen und in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden, den Käse reiben.
3. Den Quark gut mit den Eiern verrühren, Käse und Schnittlauch unterrühren und alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Sahne mit den Schneebesens des Handrührgeräts steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Förmchen einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Förmchen damit auskleiden, dabei jeweils einen Rand formen. Quarkmasse auf dem Teig verteilen, Radieschen darüberstreuen und etwas in den Guss drücken. Die Törtchen im Ofen (Mitte) in 30–35 Min. goldgelb backen. Anschließend im ausgeschalteten Ofen noch ca. 10 Min. ruhen lassen.