

Rezept

Tartelettes aux tomates

Ein Rezept von Tartelettes aux tomates, am 26.04.2024

Zutaten

500 g sehr kleine Datteltomaten	4 TL scharfer Senf
4 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft	2 Knoblauchzehen
1 Pck. Filoteig oder Yufkateig (10 Blatt, 250 g, aus dem Kühlregal)	Salz
2 TL italienische TK-Kräuter	Pfeffer
	2 EL Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Senf und Ahornsirup oder Agavendicksaft verrühren, den Knoblauch schälen und dazupressen.
2. Vom Filo- oder Yufkateig 8 Blätter doppelt zusammenfalten, sodass kleine Quadrate entstehen. Übrige 2 Teigblätter jeweils in 4 Quadrate schneiden, auf die gefalteten Quadrate legen.
3. Teigstapel mit Knoblauchsens bestreichen. Die Ränder rundherum jeweils ca. ½ cm ein klappen und fest andrücken. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach oben auf die Tartelettes setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern sowie den Pinienkernen bestreuen.
4. Die Tartelettes mit Abstand auf zwei Bögen Backpapier setzen. Die Bögen nacheinander auf ein Backblech ziehen und die Tartelettes im Ofen (Mitte) 12 - 15 Min. backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann servieren.