

Blätterteig-Tartlets mit Beeren-Chutney und Ziegenkäse

Zutaten:

- 1 Glas Beeren-Chutney (175 ml)
- 1 Rolle Blätterteig
- 200-300 g Ziegenkäse
- Einige Zweige Thymian

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und in 8 Rechtecke teilen. Mit einem Messer alle Rechtecke rundherum einschneiden, sodass ein etwa 0,5 cm breiter Rand entsteht.

Auf jedes Teigrechteck 1-2 TL des Beeren-Chutneys geben und bis vor den Rand verstreichen.

Dann den Ziegenkäse in Scheiben schneiden (sie dürfen gerne etwas dicker sein) und auf die Tartlets legen. Mit Thymian bestreuen.

Im Ofen etwa 15 Minuten lang backen bis der Blätterteig knusprig und gold-braun ist.

Das Rezept reicht für etwa 4 Personen als Nachmittagssnack oder mit Salatbeilage als Hauptmahlzeit.



© The Delicious Delights