

Fingerfood deluxe: Spargel-Tartelettes mit Ziegenkäse

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Stück

300 g Blätterteig
1/2 Bund grüner Spargel
200 g Ziegenkäse (alternativ Ziegenfrischkäse)
8 Teelöffel Honig
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Thymian
2 Eigelb
2 Esslöffel Milch
Olivenöl

Diese Leckerbissen musst du gut verteidigen. Denn mit grünem Spargel, Ziegenkäse und einem Klecks Honig sind die goldbraunen Tartelettes so unfassbar köstlich, dass wirklich jeder noch ein, zwei... na gut, das ganze Blech wegsnacken möchte.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Spargel waschen, unteres Drittel schälen und verholzte Enden entfernen. In ca. 2 cm große Stücke schneiden. Ziegenkäse in 8 gleichgroße Portionen teilen. Blätterteig ausrollen und in 8 Quadrate schneiden.

- 3 -

Teigblättchen auf Backpapier verteilen. Eigelb mit Milch verquirlen. Teigblättchen mit Eimischung bestreichen und mit Ziegenkäse und Spargel belegen, Ränder einschlagen.

- 4 -

Thymian fein hacken. Tartelettes mit Salz, Pfeffer und je 1 Teelöffel Honig würzen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Thymian bestreuen und servieren.