

Zubereitung

ZUCCHINI-TARTELETTES

Ergibt 6 Tartelettes

Tartelettes zum Vorbereiten / delikat / mittelschwer

Zubereitungszeit: 45 min

Backen: 8-10 min





Zutaten

ZUCCHINI-TARTELETTES

1 viereckiger Blätterteig, ausgewallt

2 gelbe und

1 grüne Zucchetti, fein gehobelt

1 grosse Prise Salz

Füllung

2 dl Vollrahm (Vollfettsahne), steif geschlagen

1 Beutelchen Rahmfestiger (Sahnesteif)

2 TL Pestosauce

Salz und Pfeffer, zum Abschmecken

Fertigstellen

etwas Mangoessig, zum Beträufeln

20 gr Parmesanspäne

Salz und Pfeffer

Werkzeug

Spritzsack mit glatter Tülle

12 Tartelettes-oder Brioche Förmchen

1 Rondellen-Ausstecher von 10 cm Ø



1. Vom ausgewallten Teig 6 Rondellen ausstechen. Die Tartelettes-oder Brioche Förmchen mit der offenen Fläche nach unten hinstellen. Den Teig darüber legen und mit dem zweiten Förmchen zudecken.
2. Im vorgeheizten Ofen bei **220 Grad** in 8-10 min backen. Danach die Tartelettes aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Bis zum Fertigstellen zur Seite legen.
3. Nun die Zucchettischeiben mit dem Salz in ein Sieb geben und 10 min stehen lassen.
4. Für die Füllung; Den Rahm (Vollfett-Sahne) mit dem Rahmfestiger (Sahnesteif) steif schlagen. Mit dem Schwingbesen vorsichtig die Pestosauce untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In den Kühlschrank geben oder die Tartelettes fertigstellen.? Dazu die Füllung in den Spritzsack füllen und auf die Tarteletteböden spritzen.
5. Von den gehobelten Zucchini jeweils 4 gelbe und 2 grüne mit Abstand längs übereinander legen. Von unten her aufrollen. Die Rosen-Zucchini in die Törtchen setzen.
6. Über die Röschen wenig Mangoessig träufeln und die Parmesanspäne darüber streuen. Alles mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Sofort servieren!

Info: Die Füllung erst kurz vor dem Servieren auf die Bödeli geben, damit diese nicht weich werden. Den Rest lässt sich vorbereiten und zum Schluss nur noch fertigstellen.

Gutes Gelingen, eure

Helinda K.

A top-down view of three small, round tarts with scalloped edges, arranged on a dark wooden platter. Each tart is filled with a light-colored cream and topped with a spiral of sliced yellow and green vegetables, likely zucchini and squash, and garnished with shavings of white cheese. To the right of the tarts, a gold fork and knife are placed on the platter. On the left side, there are several small, pinkish-red flowers and green leaves, along with a small pile of white salt crystals. The background is a light-colored, textured fabric.

VORSPEISE/APÉRO

Rezept von Belinda Kern