Spargel Tartelettes mit Ziegenkäse und Honig

Köstliche Tartelettes aus Blätterteig mit Spargel, Ziegenkäse und Honig der Imkerei Piribauer.

Spargel Tartelettes © Imkerei Piribauer

Infos

Frühlingsgericht

Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und das Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

2. Den Spargel waschen, verholzte Enden entfernen und das untere Drittel schälen.

3. Den Spargel in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

4. Den Ziegenkäse in 12 gleichgroße Portionen teilen.

Zutaten

300 g Blätterteig

150 g Ziegenfrischkäse

300 g grüner Spargel

12 TL Honig

Salz

Pfeffer

1 Ei

5. Den Blätterteig ausrollen und in 12 Quadrate (ca. 8 x 8 cm) schneiden.

6. Die Teigquadrate auf dem Backblech verteilen und mit verquirltem Ei bestreichen.

7. Mit Ziegenkäse und Spargel belegen und die Ränder einschlagen.

8. Die Tartelettes mit Salz, Pfeffer, gehacktem Thymian und je 1 Teelöffel Honig würzen.

9. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Thymian

Zutaten für 4 Portionen

Quellenangabe

Das Rezept stammt von der Imkerei Piribauer.