

Thunfisch-Tartes

mit Mozzarella

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zutaten

Für 4 Tarte-Förmchen à 200 ml

Für den Teig:

150 g Mehl

50g Parmesan, fein gerieben

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

80g weiche Butter, in kleine Stücke geschnitten

Für die Füllung:

1 kleines Bund Basilikum

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (Abtropfgewicht 130 g)

100g Mozzarella

Salz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Eier

100g Sahne

Außerdem:

Butter für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche



Kekse backen
Bücher lesen
und mehr

Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Anmerkung: Diese Mini-Tartes sind pikant-würzig im Geschmack und schmecken warm oder kalt. Besonders hübsch sieht es aus, wenn diese Tartes jeweils in vier Stücke geschnitten und auf einer Etagere präsentiert werden.

Zubereitung:

1. Das Mehl mit Parmesan, Backpulver und Salz auf eine Arbeitsfläche sieben. Zusammen mit einem Ei sowie den Butterstückchen einen Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie hüllen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung das Basilikum waschen, trocknen, schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Den Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden, Basilikum, Thunfisch und Mozzarella vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit der Sahne verquirlen.
3. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen und die Förmchen mit Butter einfetten. Den Teig in 4 Portionen schneiden und jede Teigportion auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen. Die Teigstücke in die Förmchen einpassen und andrücken, der Teig sollte bis an den Rand reichen. Dann zuerst mit Backpapier und danach mit Hülsenfrüchten belegen und auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten vorbacken.
4. Die Förmchen aus dem Backofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und die Teigböden kurz abkühlen lassen. Erst dann mit der Thunfisch-Füllung belegen und löffelweise mit der Sahne-Ei-mischung überziehen. Etwa 20 Minuten im Backofen fertig backen.

Quelle: Back-Minis süß & pikant, Rose Marie Donhauser, blv Verlag, ISBN: 978-3-8354-1340-5

Meine Anmerkungen:

- Wer mit dem Begriff Blindbacken nicht vertraut ist findet im Buch eine Anleitung dazu.
- Thunfisch kaufe ich nur mit dem Vermerk „mit der Angel gefangen“.
- Der Teig mit dem eingearbeiteten Parmesan ist super lecker! Wenn aber mal die Zeit fehlt: einfach einen fertigen Tarte-Teig aus der Kühltheke besorgen und damit eine große Tarte-Form auslegen.