

Tartelettes Suisses

Ein feines Apéro, das etwas Zeit braucht, aber stets auf Begeisterung stösst.

Zutaten für 4 Personen

Ergibt 15 – 16 Förmchen von
8 cm Durchmesser

Der Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
¼ TL Salz
1 – 2 EL Wasser

Die Füllung:

je 10 ml Rahm und Milch
3 Eier
200 g geriebener Greyerzer
100 g geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer, Muskat

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die in Stücke geschnittene Butter, das Wasser und das Salz hineingeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie verpackt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Rahm, Milch und Eier mit einem Schneebesen glattrühren. Den Käse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig dünn ausrollen und die Förmchen damit auslegen.

Die Käsemasse bis knapp unter den Rand der Förmchen einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° Grad etwa 25 Minuten backen.

Weintipp: Dazu passt ein erfrischender, leicht süsser Weisswein aus Moscato Trauben oder ein klassischer trockener Chasselas.

Aus unserem Sortiment:

Moscato d’Asti von Fratelli Bera

Hasenlauf Chasselas (Erlach) von Andreas Stämpfli