



KRAUT-SPECK-TARTELETTES

Zutaten:

Mürbteig: 20 dag Mehl, 1 MSP Backpulver, 1/2 TL Salz, 1 Prise Zucker,
10 dag weiche Butter,

2,5 dag geriebener Parmesan, 1 Eidotter, 2 Eier,
Butter für die Formen

Kraut-Speck-Füllung: 15 dag Weißkraut, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe,
1 EL Butter,

7,5 dag Crème fraîche, 1 Ei, 2 Scheiben Bauchspeck, 4 dag Emmentaler,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Käsemürbteig bereiten, auswalken
- befettete Tartelettesformen damit auslegen, ca. 10 min bei 200° C vorbacken
- harten Strunk des Krautes entfernen, Kraut in feine Streifen schneiden
- Schalotte und Knoblauch fein würfeln, in Butter anschwitzen
- Kraut dazu geben, wenig Wasser nachgießen und ca. 5 min weich dünsten
- Crème fraîche und Ei verrühren, salzen, pfeffern und mit dem Kraut mischen
- Füllung auf den Tartelettes verteilen
- jeweils mit einer Scheibe Speck belegen und Emmentaler darüber reiben
- Tartelettes weitere 20 - 25 min im Backofen goldbraun backen, 10 min auskühlen lassen und servieren

