

Kochen mit Klaus

Lauch-Ricotta-Tartes (Für 6 Stück)

Zutaten:

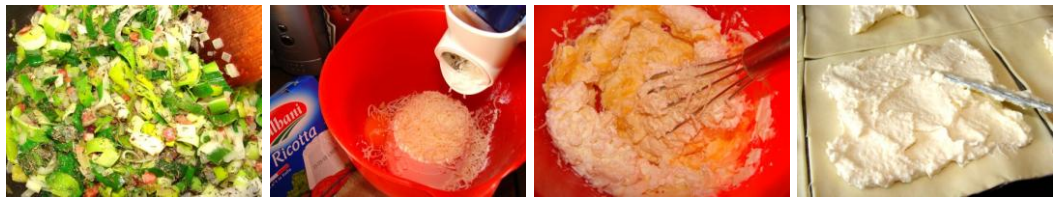
- 250 g Ricotta, 50 g gerieb. Parmesan, 1 Pck. Blätterteig (Kühltheke),
- 1 Ei, Salz, Pfeffer, 50 g Schinkenwürfel, 3 Knobzehen, 2 TL Thymian,
- 1 Stange Lauch, 1 Zwiebel, Pflanzencreme, frischer Thymian

Zubereitung:

1. Lauch waschen, trockenschütteln u. in feine Ringe schneiden. Zwiebel, Knofi abziehen, fein würfeln. Schinkenwürfel, Zwiebeln,Knofi in heißer Pflanzencreme andünsten. Lauch mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Thymian würzen. Vom Herd nehmen u. abkühlen lassen.



2. Ricotta, 30 g Parmesan u. Ei glatt rühren. Blätterteig mit dem enthaltenen Backpapier auf einem Backblech ausrollen, in 6 Quadrate schneiden. Ricotta-Mischung auf den Teig streichen, die Ränder dabei frei lassen. Lauchgemüse auf den Teigstücken verteilen.



3. Restl. Parmesan auf dem Gemüse verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Min. backen, bis Teigrand u. Lauch goldbraun sind.



Tipp des Chaoten:

Mit frischem Thymian garniert sofort servieren!

