

Paprika-Frischkäse-Torteletts

Zutaten für ca. 8 bis 10 Personen :

2 Rollen frischer Blätterteig (von der Kühltheke), ca. 275 g
alternativ: fertigen Mürbeteig (von der Kühltheke)

Für die Frischkäsefüllung:

2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2 rote Paprika
2 TL Tomatenmark
1 Chilischote
2 EL Zitronensaft
1 Packung Frischkäse , 200 g,
rahmig fein (z.B. Exquisa – der Sahnige)
oder alternativ Mascarpone
getrockneter Basilikum
Salz
frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle



Zum Verfeinern bzw. Dekorieren:

frische halbierte Gurkenscheiben,
Artischockenstücke aus dem Glas,
frische Paprikastreifen,
halbierte Cocktailtomaten
gekochtes Ei – geachtelt
frische Basilikumblättchen oder frische Blattpetersilie

Zubereitung :

Die Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Die Paprika kurz unter kaltem Wasser abspülen. Ein viertel Paprika zum Garnieren zurücklegen. Den restlichen Paprika entkernen und in feine Würfel schneiden. Nun etwas Olivenöl in einem Topf bzw. kleiner Kasserolle erhitzen und die Knoblauchwürfelchen und die Paprikawürfelchen sowie das Tomatenmark (kurz mit angebraten) in ca. 20 Minuten weich dünsten. Mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer, fein gehackter Chilischote und getrocknetem Basilikum würzen. Danach pürieren und durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

Danach den Frischkäse unter rühren, nochmals abschmecken und kalt stellen.

Nun wäre schon ein leckerer Brotaufstrich fertig.

Die Kochbären haben nun zwei Muffinbleche mit jeweils 12 Mulden eingefettet. Den Blätterteig aufgerollt und mit einem Whiskyglas (Durchmesser 8,5 cm) runde Kreise ausgestochen und in die Mulden der Muffinbleche gesetzt. Mit einer Gabel kleine Löcher einstechen und blind goldbraun backen (wir haben getrocknete Bohnen eingefüllt). Backzeit war ca. 12 Minuten bei 200 Grad Heißluft.

Na ja die Form der gebackenen Blätterteig-Muffins war nachher nicht so optimal. Außerdem hat es einige Mühe gekostet, die getrockneten Bohnen wieder zu entfernen.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Vorspeisen > Rezept : Paprika-Frischkäse-Torteletts

Nach dem Auskühlen der Blätterteig-Muffins etwas von der Frischkäsefüllung einfüllen (geht am besten mit zwei Teelöffel) und schön mit Gurkenscheiben, Tomatenstücke, Paprikastücke, Artischockenstücke oder Eistücken garnieren. Je nach Geschmack und Lust noch mit Basilikumblättchen oder frischer Blatt Petersilie verzieren.

Tipp der Aalener Kochbären

Versuchen sie es mal mit salzigem Mürbeteig, kann man ja selbst zubereiten oder man kauft ihn. Die selbst gemachte Frischkäsefüllung schmeckt auch auf einem Knäckebrot bzw. auf einer kerniges Schwarzbrot Scheibe.

Guten Appetit wünschen die Kochbären