

Ziegenkäsetörtchen

· vegetarisch

Portionen

Zutaten für 16 Stück.

Zutaten

1 Packg. Mini-Cocktail-Tarteletts (ca. 16)
100 g Ziegen-Frischkäse
3-4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1-2 getrocknete Tomaten
1 EL Feigenmarmelade
5-6 Karamellmandeln
einige Tropfen Olivenöl

Zubereitung

Es werden 2/3 der Tarteletts mit Ziegenkäse gefüllt, das restliche 1/3 nur halbseitig mit Ziegenkäse füllen. Die getrocknete Tomate in Streifen schneiden und die Rosmarin-Nadeln fein hacken. In die halbgefüllten Tarteletts die Tomatenstreifen geben, den Rosmarin auf die Füllung streuen und mit ein wenig Öl beträufeln.

Die Thymianblättchen vom Stiel streifen, in die Hälfte der übrigen Törtchen eine Karamellmandel drücken und mit den Blättchen bestreuen, etwas andrücken und die Füllung mit ein wenig Öl beträufeln.

Die übrig gebliebenen Törtchen mit einer Schicht Feigen- oder Mispelmarmelade bestreichen. Alle Törtchen auf ein Blech geben und für 2-3 Minuten in den Ofen stellen (Grillstufe oder 180° Umluft/ vorgeheizt). Noch warm servieren.