



TOMATEN-BÄRLAUCH-TÖRTCHEN MIT BLÄTTERTEIG



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

FÜR DIE BÄRLAUCHSCHICHT

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

40 g Bärlauch

20 g Pinienkerne, geröstet

20 g Sbrinz, gerieben

40 ml Olivenöl

125 g Ricotta 45 % Fett

Salz und Pfeffer

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Tomate(n), entkernt

20 ml Balsamico Essig, weiss

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und blind backen. Mit einem Formring (8 cm Ø) 12 Scheiben ausstechen.
2. Für die Bärlauchschicht: Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. QimiQ glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Formringe abwechselnd mit Blätterteig, Bärlauch- und Tomatenmasse füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.