Feine Tomaten-Torteletts mit Pesto

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (8 Stück)

» 100g Butter/Margarine
» 200g Mehl
» Salz & Pfeffer
» 8 Tomate(n)
» 5 EL ger. Parmesan
» 1 Ei(er)
» 3 EL Milch
» Kräuter der Provence
» 1 Topf Basilikum
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 8 EL Olivenöl
» 30g Pinienkerne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Butter in kleinen Stücken mit Mehl, 1-2EL kaltem Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30min kalt stellen. Tomaten putzen und waschen. 3EL Parmesan mit Ei und Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

2. Für das Pesto Basilikum waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen. Knoblauch schälen, hacken und mit 2EL Parmesan, Basilikum und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu 8 Kreisen ausrollen. In gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Tortelettförmchen legen. Teig andrücken, am Boden mehrmals einstechen. Jeweils eine Tomate hineinlegen. Verquirlte Eimischung darauf verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25min backen. Torteletts mit etwas Pesto anrichten. Mit Basilikum garnieren. Übriges Pesto extra dazu reichen.

Nährwerte: 360kcal/E9g/F27g/KH20g pro Stück

angelegt am: 08.05.2005 Rezept-Nr: 1916

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke