

## Informationen zur Sendung vom 27.12.2024

### Herzhafte Käsetörtchen

Von Ulla Scholz

### Zutaten (6 Portionen)

#### Teig (Backform Ø 24 cm)

250 g Weizenmehl (Type 405)  
125 g Butter  
1 Eigelb (Größe M)  
5 g Puderzucker  
Prise Salz

#### Außerdem

Pro Portion eine Handvoll  
Blattsalate  
Zum Beispiel: Rucola, Radicchio,  
Chicorée, Frisée, Feldsalat usw.

#### Käsefüllung

250 g geriebenen Bergkäse  
oder andere kräftige  
Käsereste  
2 Eier  
2 Eigelbe  
Frische Thymianzweige  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
Salz  
Pfeffer

#### Schüttel-Vinaigrette

1 TL Senf  
25 ml Essig  
75 ml Öl  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die eiskalte Butter in kleine Würfel schneiden und hineinbröckeln. Mit den Händen oder einem Handmixer das Mehl und die Butter zerreiben. Wenn das Gemisch so fein wie geriebene Mandeln aussieht, ist die Butter eingearbeitet.

Eigelb, Salz und Zucker zum Teig geben und so lange kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Aufpassen: Nicht übermäßig lange bearbeiten, da Mürbeteig sonst zäh wird. Nun zu einer Kugel formen, etwas plattdrücken, in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde kaltstellen.

Für die Füllung den Käse in grobe Späne reiben. Den Thymian waschen, abtrocknen und die Blättchen abzupfen. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Käsemasse mit den Eiern und dem Knoblauch vermischen. Anschließend mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Den gekühlten Teig dünn ausrollen und in eine gefettete Form oder in Portionsförmchen einpassen. Mit einer Gabel den Boden und auch Rand gleichmäßig perforieren. Die Käsemasse einfüllen und glattstreichen.

Für circa 35 Minuten auf mittlerem Einschub bei 180 Grad backen.

In der Zwischenzeit den Salat waschen und die Blätter in einer Salatschleuder trocknen. Für die Vinaigrette alle Zutaten in ein Twist-Off-Glas füllen und verschließen. Alles kräftig schütteln, bis die Sauce cremig geworden ist.

### Anrichten

Auf jeden Teller etwas Salat geben und mit Vinaigrette verfeinern. Ein Stück herzhaften Käsekuchen oder ein Käsetörtchen dazulegen und noch warm servieren.

## **Informationen zur Sendung vom 27.12.2024**

### **Herzhafte Käsetörtchen**

Von Ulla Scholz

### **Ullas Küchentipps**

#### **Der Einkauf**

250 g Weizenmehl zu 0,25 Euro; 125 g Butter (Supermarkteigenmarke) zu 1,20 Euro; 5 Bio-Eier zu 1,65 Euro; 250 g gerieben Bergkäse zu 1,99 Euro; Frische Thymianzweige zu 0,50 Euro; Gewürze pauschal zu 0,30 Euro; Essig, Öl; Senf und Honig pauschal zu 1,00 Euro; Salat pauschal zu 2,00 Euro;

**Wenn alle Zutaten gekauft werden: Pro Portion 1,48 Euro**

**Wenn Käsereste verarbeitet werden: Pro Portion 1,15 Euro**

#### **Welchen Käsesorten passen?**

Egal ob Ziegenfrischkäse, Blauschimmelkäse oder Appenzeller, viele Reste schmecken als Gemisch oder als Einzelsorte. Je nachdem wie gereift die Käse schon sind, kann man den intensiven Geschmack mit Schmand oder Crème-fraîche ein wenig mildern.

#### **Mürbeteig**

Der Teig lässt sich problemlos vorbereiten und hält sich 2-3 Tage im Kühlschrank frisch. Man kann die herzhafte Käse-Tarte auch einzufrieren und bei Bedarf kurz aufzubacken.

#### **Salat**

Bei Salaten gibt es starke Preisschwankungen. Gut passen winterliche Sorten wie zum Beispiel Feldsalat oder Frisée. In dem Fall auf Angebote zurückgreifen oder auf dem Wochenmarkt kurz vor Schluss Sonderangebote wahrnehmen.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**