

Informationen zur Sendung vom 20.06.2023

Herzhafte Blätterteigtörtchen

Von Ulla Scholz

Zutaten (für ca. 9 Törtchen)

1 Paket Butterblätterteig
60 g Mozzarella
40 g getrocknete Tomaten
1 rote Zwiebel
125 g Kirschtomaten
frischer oder getrockneter Thymian
Olivenöl
Salz
Pfeffer oder Chili

Außerdem
Frische Basilikumzweige

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser begießen und circa zehn Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Mozzarella in kleine Würfel teilen. Die Zwiebel schälen, halbieren, dann in Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten abgießen, abtropfen lassen und grob würfeln.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit etwas Abstand die Zwiebeln so anordnen, dass sie später mit den neun Stücken Blätterteig bedeckt werden können. Die Zwiebelringe mit 2 – 3 Kirschtomatenhälften und einigen Trockentomatenstückchen belegen. Nun mit Salz, Thymian und Pfeffer würzen. Zuletzt mit Olivenöl und ein wenig Honig beträufeln.

Den Blätterteig ausbreiten und mit einem Ausstecher neun Kreise im Durchmesser von circa 8 cm ausstanzen. Die einzelnen Exemplare jeweils auf die Gemüsehäufchen legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad circa 20 Minuten backen.

Sofort aus dem Ofen nehmen und die Törtchen mit einem Pfannenheber umdrehen. Die Mozzarella-Stücke und die restlichen Kirschtomaten auf den Törtchen verteilen. Abermals für fünf Minuten im Backofen gratinieren.

Anrichten

Die Törtchen auf ein Gitter stellen und auskühlen lassen. Auf einer Platte anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Informationen zur Sendung vom 20.06.2023

Herzhafte Blätterteigtörtchen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Törtchen variieren

Ähnlich wie bei einer Pizza sind hier viele Geschmackskombinationen möglich. Ob mit Champignons, Blattspinat, Knoblauch, Paprika, Salami oder Schafskäse – die Törtchen eignen sich gut, wenn für viele Personen Fingerfood gefragt ist. Das Gebäck kann auch – zum Beispiel als Zwiebel oder Tomatentörtchen – neutral gestaltet werden.

Später – vor dem Anrichten auf Platten – wird mit Räucherlachs, Oliven, Sardellenpaste, Parmaschinken oder anderen Zutaten unterschiedlich verfeinert.

Herzhafte Blätterteigtörtchen schmecken auch am nächsten Tag. Das ist praktisch, wenn sie eine Party vorbereiten wollen. Falls beim Ausstechen Teigreste bleiben, lassen sich daraus herzhafte Käseplätzchen herstellen.

Butterblätterteig

Selbstgemachter Blätterteig schmeckt am besten. Das erfordert allerdings etwas Arbeit und Erfahrung und ist nichts, wenn es schnell gehen soll. Beim Kauf von Blätterteig auf Qualität achten. Keine Produkte verwenden, die Palmöl enthalten. Lieber Blätterteig auswählen, der mit Butter hergestellt wurde. Es gibt ihn im gutsortierten Supermarkt in der Kühltheke.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz