

Rezept: Blätterteig-Tartelettes mit Feigen & Prosciutto

Vorbereitung

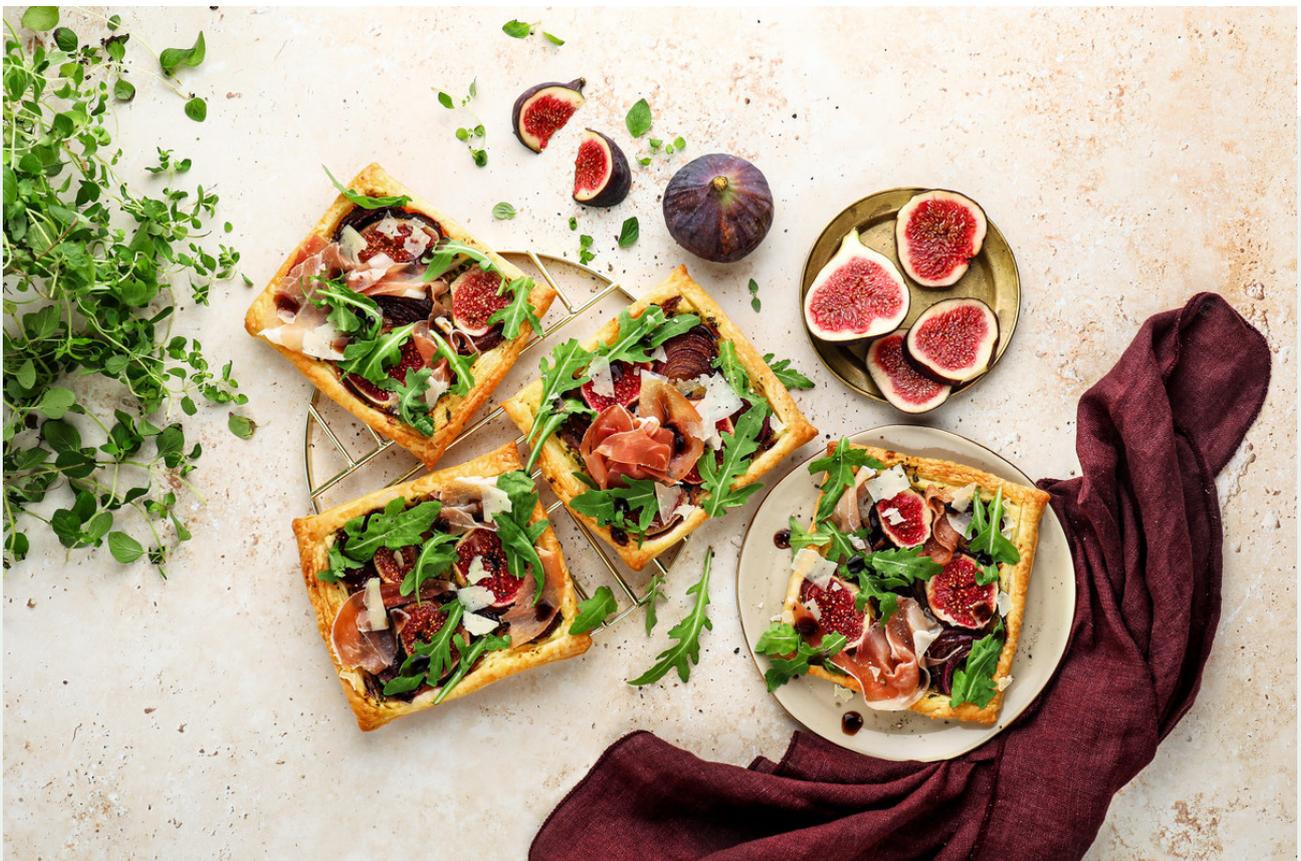
35 Minuten

Ruhe-, Gar- & Backzeit

25 Minuten

Gesamtzeit

1 Stunde



**Gemeinsam mit
KptnCook entwickelt**

Rezept: Blätterteig-Tartelettes mit Feigen & Prosciutto

6 PORTIONEN  normal

2 rote Zwiebeln
3 g Oregano, frisch
3 Feigen
Salz
Pfeffer
1 Zehe Knoblauch
80 g Prosciutto Crudo
20 g Pecorino Käse
5 ml Balsamico-Creme
2 EL Aceto Balsamico
20 g Rucola
50 g Deli Reform Das Original
ohne Palmöl
275 g Blätterteig, frisch
7,5 g Basilikum, frisch
6 Zweige Thymian, frisch

1 ZWIEBELN VORBEREITEN

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (alternativ 180 °C Umluft) vorheizen. Währenddessen rote Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. . Etwas Deli Reform Das Original in einer Pfanne schmelzen und rote Zwiebeln bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten glasig dünsten. Mit Aceto Balsamico ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

2 KRÄUTER UND FEIGEN VORBEREITEN

Knoblauch schälen und Reiben. Basilikum und Oregano waschen, trocken schütteln und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken. Restliche Deli Reform Das Original, Knoblauch und Kräuter miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Feigen waschen und in scheiben schneiden.

3 TARTELETTES ZUBEREITEN

Blätterteig ausrollen und in 6 gleich große Quadrate (ca. 13x13 cm) schneiden. Teig-Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit einem Messer einen 1 cm breiten Rand einschneiden, Blätterteig aber nicht durchschneiden. Teig innerhalb des angeschnittenen Randes mit Kräuteraufstrich bestreichen. Mit Balsamico-Zwiebeln und Feigen belegen und ca. 12-15 Minuten knusprig backen.

4 GARNIEREN

Währenddessen Rucola waschen und abtropfen lassen. Pecorino mit einem Schäler oder einem scharfen Messer hobeln. Tartelettes aus dem Ofen nehmen. Mit Rucola und Prosciutto belegen, mit Pecorino und Balsamico-Creme garnieren und genießen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>