

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Artischocken-Filo-Tarte

Zutaten:

1 Dose	kleine Artischocken- oder auch nur Artischockenböden (frisch oder aus der Dose)
1 Stk.	Zwiebel rot
2 EL	fein gehackte Rosmarin-Nadeln
2 EL	Olivenöl
200 g	Feta-Käse, fein zerbröseln
100 g	Quark
60 g	Parmesan, gerieben
3 Stk.	Eier
etwas	Salz, Pfeffer zum abschmecken
60 g	Butter
1 Pack	Filo- oder Strudelteig

ZUBEREITUNG:

Die Artischocken putzen und achteln – in Salzwasser garen. Die Zwiebel fein würfeln und im Oel anbraten, Petersilie begeben und abkühlen lassen. Die Dosen-Artischocken zufügen. Feta-Käse zerbröseln und Parmesan begeben. Eier verschlagen und unterheben. Salzen und Pfeffer. Butter schmelzen. Mit der Hälfte der Butter den Filoteig einpinseln. Eine Tarteform erst mit Backpapier dann mit Teig auslegen, sodass ein sehr breiten Rand übersteht. Gemüsemasse hineingeben. Ueberstehenden Teig zur Mitte hin einschlagen. Den so entstandenen Deckel mit übriger Butter bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180° C auf der 2ten Schiene von unten ca. 25-35 Min. backen.

Tomaten-Tarte

Zutaten:

1 Stück	Blätterteig (rund)
400 g	Cherry Tomaten
1 Stück	Tomatenpüree / Tomatenkonzentrat (Tube oder ca. 100g)
1 Stück	Salametti, Rohschinken-Würfeli (Optional – kann auch weggelassen werden)
etwas	Meersalz/Fleur de Sel
4 – 5 Stiele	Thymian oder sonstige Kräuter
etwas	Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Tomaten unter fliessendem Wasser reinigen und halbieren.

Teig in einer runden Tarteform auslegen, leicht andrücken und dabei einen Rand formen. Den Teig mit einer Gabeln mehrfach einstechen. Das Tomatenpüree gleichmässig darauf verstreichen. Ziegelartig die Cherry-Tomaten (mit Schnittfläche nach unten) dicht nebeneinander darauflegen. Optional mit etwas Salami, Rohschinken, Speck-Würfeli und Fleur de Sel oder Meersalz bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 195 Grad ca. 15-20 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit – mit ein paar frischen Thymiansträusschen und Olivenöl beträufeln, grob pfeffern. Mit frischem Salat servieren.