

Süßkartoffel- Tartlettes

_____ Bio Kochbox KW 31



Süßkartoffel- Tartlettes



Für 2 Portionen:

Für den Teig:

- 125 g Mehl
- 1 Eigelb
- 105 g Butter + Butter für die Form

Für die Füllung:

- 400 g Süßkartoffeln
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 150 g Saure Sahne
- 150 g Magerquark
- 6 EL Petersilie, gehackt
- 4 EL Parmesan, gerieben
- 0,5-1 EL Zitronensaft

Für 4 Portionen:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 2 Eigelb
- 210 g Butter + Butter für die Form

Für die Füllung:

- 800 g Süßkartoffeln
- 2 TL Butter
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 300 g Saure Sahne
- 300 g Magerquark
- 6 EL Petersilie, gehackt
- 8 EL Parmesan, gerieben
- 1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Mehl, Eigelb, Butter und 1 Prise Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten. 30 Minuten kalte stellen. Süßkartoffel putzen, schälen und klein würfeln. In 250 ml kochendem Salzwasser mit 1 TL Butter ca. 5 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Saure Sahne, Quark, 2 EL Petersilie und 2 EL Parmesan verquirlen und mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken. Tartlette-Förmchen mit Butter fetten.

Teig vierteln, ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Die Ränder begradigen. $\frac{3}{4}$ der Süßkartoffeln darauf verteilen. Die Quark-Mischung darüber geben, Die restlichen Süßkartoffeln und den restl. Parmesan darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° 40-45 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit der restlichen Petersilie bestreuen.