Mini-Tartelettes mit Zwiebeln und Ziegenkäse

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	25 Min.
Stück	16
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

Caramelisierte Zwiebeln und cremiger Ziegenfrischkäse unter einem knusprigen Blätterteigdeckel – eine herzhafte Variante der Tarte Tatin im Mini-Format. Die süss-buttrigen Zwiebeln harmonieren mit dem würzigen Käse und einem Hauch Thymian.

Tartelettes

40 g Zucker

20 g Butter, in kleinen Stückchen

2 rote Zwiebeln, halbiert, in Streifen

6 Zweige Thymian, Blättchen abgezupft

¼ TL Salz

etwas Pfeffer

50 g Ziegenfrischkäse

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, (ca. 42 × 25 cm)

Servieren

1 EL Aceto balsamico bianco

½ EL Olivenöl

etwas Fleur de Sel

Tartelettes

Je ½ TL Zucker in 4 Reihen im Abstand von je 7 cm auf eines mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben. Je ein Stückchen Butter darauflegen. Zwiebel und Thymian darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, Ziegenkäse darüberbröckeln. Blätterteig entrollen, Rondellen von je ca. 7 cm ausstechen, über die Zwiebeln legen, Rand mit einer Gabel gut andrücken. Kuchenblech in den kalten Garraum schieben, mit Profi-Backen klassisch bei 210 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen. Blech herausnehmen, mit einem Spachtel sorgfältig wenden

Blech einschieben

Profi-Backen klassisch 210 °C während 25 Min.

Servieren

Aceto und Öl verrühren. Tartelettes auf einer Platte anrichten, Aceto-Mischung darüberträufeln, etwas Fleur de Sel darüberstreuen.

Tipps

Statt Ziegenfrischkäse Frischkäse aus Kuhmilch oder eine vegane Alternative zu Frischkäse verwenden.

Zubehör

Rondellen-Ausstecher mit ca. ø7 cm

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	13.03.2026