

Mini-Käse-Tartelettes mit Champignons

Für 12 Tartelettes:

Rapsöl	Mehl	150 g Champignons
3 Lauchzwiebeln	1 TL Currypulver	Salz
Pfeffer	150 g mittelalter Bergkäse	100 g Dinkelmehl (Type 630)
3 Eier (Größe M)	50 ml Vollmilch	1 TL geräuch. Paprikapulver
Muskatnuss	1 Schalotte	250 g gekochte Rote Bete
2 EL Essig	1 TL Rohrzucker	1 TL getrock Dillspitzen
4 EL saure Sahne		

Außerdem:

12 Mini-Tartelette-Förmchen

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Tartelette-Förmchen mit Rapsöl einpinseln und dünn mit Mehl bestäuben.

Champignons mit einem Küchenpapier abreiben, dunkle Ansätze an den Stielen abschneiden und die Pilzköpfe in feine Scheiben schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und in dünne Ringe schneiden. Das fein geschnittene Grün von einer Lauchzwiebel beiseite legen.

Die Champignons in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten, dabei die austretende Flüssigkeit fast vollständig verdampfen lassen.

Dann 2 EL Öl und Lauchzwiebeln dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen.

Vom Käse 100 g fein reiben. Restlichen Käse mit einem Sparschäler in feine Späne hobeln und beiseite legen.

Das Mehl und die Eier in einer Schüssel verrühren. Milch, geriebenen Käse, Paprikapulver und Champignon-Masse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Die Masse in die Förmchen verteilen.

Das Blech in den heißen Backofen schieben. Die Törtchen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen die Schalotte schälen. Schalotte und Rote Bete-Knollen fein in eine Schüssel hobeln. Dann 2 EL Rapsöl, Essig, Zucker und Dillspitzen untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Käsetartelettes aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen.

Törtchen aus den Förmchen lösen und auf Tellern anrichten. Mit übrigen Lauchzwiebelringen und Käsespänen garnieren. Marinierte Rote Bete und jeweils 1 Klecks saure Sahne dazu reichen.

Christina Richon am 23. Dezember 2019