

Zucchini-Tartelettes, Ziegenkäse, Aprikosen-Marmelade

Für zwei Personen

Für die Tartelettes:

1 Rolle Blätterteig	1 gelbe Zucchini	1 grüne Zucchini
1 Zitrone, Saft	1 Ei	1 Rolle Ziegenfrischkäse
8 TL Aprikosenmarmelade	Heller Sesam	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tartelettes:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig in acht Quadrate schneiden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelb etwas verquirlen und die Ränder der Quadrate einpinseln. Die Ecken einschlagen.

Grüne und gelbe Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden.

Zitronensaft darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Olivenöl dazugeben und vermischen und marinieren.

Blätterteig-Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und jeweils in die Mitte der Tartelettes legen. Je zwei bis drei marinierte Zucchini-scheiben aufeinanderlegen, ggf. längs halbieren und dann um den Ziegenkäse legen. Mit Eigelb einstreichen und mit Sesam bestreuen. Etwas Marmelade in die Mitte geben.

Auf der untersten Schiene im Backofen 15 Minuten goldbraun ausbacken.

Zora Klipp am 20. Juni 2025