

## Blätterteig-Tartelettes mit Serranoschinken

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 15min





## Zutaten

für 4 Portionen	
Zwiebeln, rot	2 St.
Crème fraîche	300 g
Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Blätterteig	2 St.
Thymian, gerebelt	1 TL
Rucola	50 g
Olivenöl	1 EL
Serranoschinken	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Salatschleuder

- 1. Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Blätterteig abrollen, einmal längs und dreimal quer einschneiden, sodass jeweils 8 Vierecke entstehen.
- Blätterteig jeweils mit Crème fraîche bestreichen. Mit Zwiebeln belegen und mit Thymian bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ziehen und im Ofen ca.
  Min. goldbraun backen.
- 3. Währenddessen Rucola waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel mit Olivenöl vermengen.
- 4. Blätterteig-Tartelettes aus dem Ofen nehmen. Mit Serranoschinken und Rucola belegen.

**Guten Appetit!** 

Tipp: Die Tartelettes können warm oder kalt servieret werden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	794 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	52 g