



Blätterteigtartelettes mit Tomatenpesto

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	5 g
Strauchtomaten	5 St.
Tomaten, getrocknet	50 g
Kräuter der Provence, getrocknet	0.5 TL
Salz	
Zucker	
Blätterteig	2 St.
Schwarzwalder Schinken	150 g
Olivenöl	3 EL
Rucola	50 g
Avocado	1 St.
Balsamicoessig, hell	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Parmesan, gerieben	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Tomaten waschen, Strunk entfernen und 2 Tomaten grob würfeln.
2. In einem hohen Gefäß etwa die Hälfte der Tomatenwürfel, getrocknete Tomaten und Kräuter der Provence fein pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.
3. Blätterteig abrollen und jeweils in 6 Vierecke schneiden. Teige mit Tomatenpesto bestreichen. Mit gewürfelten Tomaten und gerupftem Schinken belegen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
4. Rucola waschen und abtropfen lassen. Restliche Tomaten würfeln. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und ebenfalls würfeln. In einer Schüssel alles mit 2 EL Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen.
5. Blätterteigtartelettes mit Tomatenpesto aus dem Ofen nehmen und mit Parmesan bestreuen. Rucola-Salat nach Belieben daraufgeben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	813 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	51 g