



Herzhafte upside-down-Tartes mit Schalotten

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	8 St.
Thymian, frisch	5 g
Blätterteig	1 St.
Frischkäse, natur	8 TL
Eier	1 St.
Olivenöl	8 TL
Balsamicoessig, dunkel	4 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schalotten halbieren und schälen. Thymian waschen und Blättchen von den Stielen streifen. Blätterteig in 8 gleich große Stücke teilen und jeweils mit 1 TL Frischkäse mittig bestreichen. Ei trennen und Eigelb leicht verquirlen.
2. Upside-down-Tartes belegen. Hierfür auf ein Backblech mit Backpapier 8 TL Olivenöl einzeln verteilen. Etwas Balsamicoessig und Pfeffer zum Olivenöl geben. Thymian auf die 8 Felder verteilen und jeweils zwei Schalottenhälften daraufsetzen. Anschließend je ein Stück Blätterteig mit dem Frischkäse nach unten über die Schalotten legen. Ränder leicht auf das Backpapier drücken. Auf dem Backpapier sollten zum Schluss 8 Blätterteig-Stücke liegen, unter denen die Schalotten mit Olivenöl, Balsamico und Thymian versteckt sind. Tartes mit Eigelb bestreichen und im unteren Drittel des Ofens ca. 20 Min. goldbraun backen.
3. Upside-down-Tartes aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier ziehen. Herzhafte Upside-down-Tartes lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Info: Diese Tartes werden „falsch herum“ gebacken. Das Belegen geht dadurch super schnell und es sieht zum Anbeißen aus.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	405 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g