AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	35 Min.	ganzjährig	Frankreich

KOHLRABI-TARTELETTES



Rezept: Feride Dogum. Amuse & Bouche. Christian-Verlag 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Törtchen mit Kohlrabi sind originell. Das Kakaopulver und die Chilifäden bringen Raffinesse.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

100 g	Mehl	1	Schalotte, fein gehackt
0.8 EL	Leinsamen	40 g	Greyerzer Käse, gerieben
0.8 EL	Kakaopulver		
2 EL	Olivenöl	1	Ei
2 EL	Wasser	1 EL	Mehl
75 g	Kohlrabi, fein gewürfelt	30	Chilifäden
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für die Tartelettes in einer kleinen Schüssel Mehl, Leinsamen, Kakaopulver, Salz und Pfeffer mischen. Olivenöl und Wasser dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig 30 Min. kühl stellen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn auswallen, mit einem Ausstecher acht Kreise von ca. 8 cm ausstechen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und in die Vertiefungen eines Muffin-Blechs legen.
2. Ofen auf 180° C aufwärmen.
3. Für die Füllung in einer Schüssel den fein gewürfelten Kohlrabi und die fein gehackte Schalotte mit dem geriebenen Greyerzer Käse, Ei, Mehl, Salz und Pfeffer gut mischen. Auf die Tartelettes verteilen und diese im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene ca. 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Tartelettes mit Chilifäden dekorieren und lauwarm servieren.