

Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 24.03.2026

Blätterteig-Tartelettes mit Spiegelei und Kräuterfrischkäse

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Tartelettes

1 Rolle Blätterteig, frisch, 280-300 g; Kühlregal; z. B. Butter- oder Dinkel- Blätterteig
 9 Eier (Größe M)
 einige Sesamsamen
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Paprikapulver, edelsüß

Für die Frischkäsecreme

40 g Tomaten, getrocknet, in Öl
 1 Bund Schnittlauch
 0,5 Bund Kerbel
 200 g Frischkäse, Fettstufe, nach Belieben
 1 TL Senf
 etwas Paprikapulver, edelsüß
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 Außerdem
 etwas Kerbel und Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

1. **Für die Tartelettes** ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig entrollen und an beiden langen Seiten je einen Streifen von ca. 1 cm Breite abschneiden, beiseitelegen. Übrigen Teig in 8 gleich große Quadrate (Kantenlänge ca. 8 cm) schneiden. Teigstücke auf dem Blech verteilen.
2. Die Teigreste in 8 cm lange Stücke schneiden. 1 Ei verquirlen. Teigländer der Quadrate mit ca. der Hälfte vom Ei dünn bestreichen, Teigstreifen rundum auflegen, sodass kleine Tartelettes entstehen. Teig in der Mitte mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. **Für die Frischkäsecreme** Tomaten etwas abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Tomaten fein schneiden. Schnittlauch und Kerbel abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
4. Tomaten, mit dem Öl, Kräuter, Frischkäse, Senf, Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer verrühren.
5. Tartelettes-Ränder mit übrigem verquirltem Ei dünn bestreichen und mit Sesam bestreuen. Eventuell übrig gebliebenes verquirltes Ei unter die Frischkäsecreme rühren.
6. Tartelettes jeweils mittig mit der Frischkäsecreme bestreichen. Eier einzeln aufschlagen und darauf gleiten lassen. Auf dem Dotter liegendes Eiweiß mit einem feinen Messer oder Gabel abheben. Eier mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen.
7. Tartelettes im heißen Backofen, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, auf der 2. Schiene von unten ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.
8. Tartelettes aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Mit grob zerpflückten Kräutern bestreuen und je 2 Tartelettes auf Tellern anrichten. Dazu passt grüner Salat mit einer leichten Viniagrette.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-blaetterteig-tartelettes-mit-spiegelei-und-kraeuterfrischkaese-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.