

Ziegenkäse Törtchen mit Olivenkirschen



Ein exklusives MANI Rezept von Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger

ZUTATEN für 4 Hauptspeisen oder 12 Vorspeisen:

- 250 g Ziegenfrischkäse fest (Kühlschrank kalt)
- 250 g Butter in Würfel (Kühlschrank kalt)
- 250 g Kamut Mehl (Alternative Weizenmehl Typ 550)
- 50 g Zwiebel in feinen Würfel
- 2 EL MANI natives Olivenöl extra, Kalamata
- 350 g Sahne
- 2 Eier L
- ½ TL Thymian frisch, fein geschnitten (die Stängel aufbewahren)
- 1 EL Basilikum frisch in Streifen (die Stängel aufbewahren)
- 360 g Sauerkirschen im Glas
- 300 g Fetakäse in Würfel
- 3 EL Mandeln, geröstet, grob gehackt
- 12 Stück MANI Kalamata Oliven + 8 Stück MANI grüne Oliven
- MANI Meersalz
- Pfeffer schwarz frisch gemahlen
- 12er antibeschichtetes Muffinblech (Alternative: Springform mit 26 cm Durchmesser)

ZUBEREITUNG:

1. Ziegenfrischkäse, Butter, Mehl und 1 TL Meersalz in einer Küchenmaschine kurz verkneten, dann eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.
2. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
3. Kirschsauce mit den Thymian- und Basilikumstängel auf 1/3 Volumen im Topf reduzieren lassen. Stängel entfernen, 1/3 der Kirschen und 8 Stück zerkleinerte Oliven dazugeben und ziehen lassen.
4. Olivenöl im Topf erhitzen, darin die Zwiebeln glasig anschwitzen und auskühlen lassen.
5. Den Teig in 12 Stücke teilen und jeweils gleichmäßig in eine Mulde pressen.
6. Sahne leicht schlagen, dann die Eier, Thymian, Basilikum und Zwiebeln dazu rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Ca. 2/3 von den Kirschen, den Fetakäse-Würfeln, Mandeln und Oliven auf die Tarte-Böden verteilen.
8. Die Sahnemasse auf die Böden so verteilen, dass die Masse alle anderen Zutaten leicht bedeckt.
9. Bei 175° C, 45 Minuten backen.
10. Mit dem Kirschsauce warm servieren.

Tipp:

Verfeinern Sie die Kirschsauce mit etwas MANI Kalamata Balsamessig und etwas schwarzem Pfeffer.

Pressekontakt:

Pressestelle MANI
c/o modem conclusa gmbh
Jutastr. 5, 80636 München, Deutschland, Tel. + 49 89 - 74 63 08 0
Andrea Klepsch, E-Mail: klepsch@modemconclusa.de
Lisa Tamina Panhuber, E-Mail: panhuber@modemconclusa.de
Presseservice: <http://news.cision.com/de/blauel-greek-organic-products>

Weitere Rezepte zum Download finden Sie unter www.mani.bio
Bei Veröffentlichung eines Rezepts freuen wir uns über ein Belegexemplar.