



## Mangold-Ziegenfrischkäse-Tarteletts

### Zutaten (für 12 Stück):

- 450g Blätterteig
- 550g Mangold
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Butter
- 400g Ziegenfrischkäse
- 5 Eier
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 2TL Thymian
- 1 Prise Muskat
- Zitronensaft
- 6 getrocknete Tomaten (in Öl)

### Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen. Der Länge nach ausrollen, in jeweils drei gleich große Quadrate zerteilen. Daraus anschließend 12 Kreise zuschneiden und eine beschichtete Muffinform mit dem Teig auslegen.

Mangold waschen und abtrocknen. Die grünen Blätter von den Stielen trennen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In Butter kurz anschwitzen. Mangold hinzufügen und andünsten. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Ziegenkäse mit den Eiern verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Muskat und etwas Zitronensaft würzen. Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Mangold kräftig ausdrücken und beides mit der Eiermasse verrühren.

Die Masse in die Muffinformen füllen und im Ofen 20–25 Minuten backen, bis die Masse gestockt ist. Aus der Form lösen und warm oder abgekühlt servieren.