

## Käse-Tomaten-Tartelettes (mit Schönegger Emmentaler und Äpler)

### Zutaten für 10 Portionen:

- 100 g kalte Almbutter und Almbutter für die Formen
- 165 g Mehl und Mehl für die Arbeitsfläche
- 15 Datteltomaten (Kirschtomaten)
- 100 g Schönegger Emmentaler
- 300 g Äpler-Frischkäse
- 6 Zweige Thymian
- 1/2 Bund Rucola
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Bildrechte: Landesvereinigung der bayr. Milchwirtschaft

- Außerdem: 10 kleine Tarteletteformen mit ca. 6 cm

Durchmesser

### Zubereitung:

1. Die kalte Almbutter klein würfeln und mit Mehl, Salz und 50 ml (3 EL) Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen (keine Umluft verwenden) und die Thymianblättchen von den Zweigen streifen. Anschließend die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, halbieren und entkernen. Als Nächstes den Schönegger Emmentaler fein reiben. Davon die Hälfte mit dem Äpler-Frischkäse und Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tarteletteformen mit der Almbutter ausstreichen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwas größer als die Tarteletteformen ausstechen und in die gebutterten Formen legen. Danach kann die Käsemischung auf den Teigböden verteilen und jeweils drei Tomatenhälften in jedes Tartelette gelegt werden. Mit dem restlichem Schönegger Emmentaler bestreuen und auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.
4. Die Tartelettes kurz ruhen lassen, Rucola waschen und putzen, dabei dicke Stiele entfernen und große Blätter kleiner zupfen. Zum Schluss die Tartelettes mit Rucola garnieren, mit Olivenöl beträufeln und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

**Guten Appetit!**