

Lauch-Ricotta-Tartes mit Fenchelsalat

4 Personen

Tartes

250gr Ricotta
20gr Parmesan
1Ei
300gr Blätterteig fertig ausgerollt
1Stange Lauch, geputzt in feine Ringe geschnitten
30gr Butter geschmolzen
Thymian gehackt
Salz und Pfeffer

Ricotta, Parmesan und Eier glatt rühren. Blätterteig in Quadrate von 10x10cm schneiden und auf ein Backblech legen. Die Ricottamasse aufstreichen und am Rand jeweils 2cm freilassen. Die Lauchringe darauf verteilen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit Thymian bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tartes ca. 20min bei 180°C backen bis der Teig goldbraun ist.

Fenchelsalat

1 Fenchelknollen sehr fein geschnitten
40gr Petersilie gehackt
60ml Orangensaft
2EL Olivenöl
wenig Senf
Salz und Pfeffer

Fenchel und Petersilie in einer Schüssel mischen.
Orangensaft, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit dem Fenchel mischen.