BERGKÄSE-LINSEN-TARTELETTES MIT WINTERSALATEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Oh du Fröhliche! Mit diesem Gericht lassen sich Linsen ganz geschickt an Weihnachten präsentieren. Die Kombination aus braunen und roten Linsen sorgen zusammen mit den rot-grünen Wintersalaten für ein buntes Farbspiel auf dem Teller. Als Dessert schlagen wir euch Quitten-Mandel-Mascarpone vor. So schmeckt das Fest!

ZUTATEN



ca. Für 5 Personen

200 gr	Mehl
100 gr	Butter
1	Eigelb
75 gr	Linsen (braun/grün)
75 gr	rote Linsen
125 gr	herzhafter Bergkäse
5 EL	Sahne
5 EL	frische, gehackte Kräuter
3 EL	Walnussöl
	Salz, Pfeffer, Muskat
1	Radicchio
3	Chicorée
200 gr	Postelein
2	Karotten
5 EL	Walnussöl
5 EL	Balsamico
2 EL	Ahornsirup

ZUBEREITUNG

Teig:

(200 gr Mehl, 100 gr Butter, 1 Eigelb und 1 Prise Salz)

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und den Teig ca. 20 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Füllung:

(75 gr Linsen braun/grün, 75 gr Linsen rot, 125 gr herzhafter Bergkäse, 5 EL Sahne, 5 EL frische gehackte Kräuter, 3 EL Walnussöl, Salz, Pfeffer, Muskat)

Die Linsen mit einer Tasse Wasser 10 Minuten leicht köcheln lassen. Abkühlen lassen und dann mit Bergkäse, Sahne, Öl, Kräutern und Gewürzen mischen.

Den Teig ausrollen und in mindestens fünf gefettete Förmchen legen und den Teig an die Förmchen drücken. Die Füllung auf die Teigmasse setzen.

Die Tartelettes 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Währenddessen die Soße (5 El Walnussöl, 5 EL Balsamico, 2 EL Ahornsirup, Salz und Pfeffer) für den Salat vorbereiten. Die Tartelettes sollten goldbraun sein. Tartelettes entweder sofort mit Salat servieren oder auch kalt genießen.