

Birnen-Speck-Tartelettes

Zutaten für 3-4 Personen

- 2 rechteckig ausgewallte Blätterteig
- 300g Weichkäse, z. B. Président
- 120g Bratspeck
- 2-3 Birnen, z. B. Kaiser Alexander, Trévoux
- 4 EL flüssiger Honig
- 2-4 TL rosa Pfeffer
- 4 Zweige Thymian



Zubereitung

Backofen auf 190 °C vorheizen. Teig entrollen. Teig in 6 gleich grosse Rechtecke schneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Teigstücke den Seiten entlang mit Randabstand von ca. 1 cm mit einem Messer einritzen.

Käse in Scheiben schneiden. Speck in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Birne halbieren, Kerngehäuse ausstechen. Birne in dünne Scheiben schneiden.

Teigstücke mit Käse, Speck und Birnen belegen.

In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen.

Wenig Honig darüberträufeln.

Mit Pfeffer und Thymian bestreuen und servieren.