

## Mini-Tomaten-Tarteletts mit Kräutern

### Zutaten für 10 Stück:

300 g Mehl  
Salz  
**200 g Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen**  
400 g Kirschtomaten  
125 g Mozzarella  
150 g Schmand  
2 Eier (Größe M)  
3 EL Basilikumpesto  
1 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Basilikum zum Garnieren  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Frischhaltefolie

### Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. [Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen](#) und 1 EL kaltes Wasser hinzufügen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig flach drücken, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Tomaten putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Schmand, Eier und 2 EL Pesto glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Tartelettförmchen mit Lift-off-Boden (ca. 12 cm Ø) fetten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 10 Kreise (ca. 14 cm Ø) ausstechen. Förmchen mit dem Teig auslegen. Tomaten und Mozzarella gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Schmand-Ei-Mix darüber gießen und auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 20 - 25 Minuten backen.
4. Tartelettes aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Restliches Pesto und Olivenöl glatt rühren. Tartelettes aus den Formen lösen, mit Pesto beträufeln und mit Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten. Wartezeit ca. 45 Minuten.

Niveau: mittel

Pro Stück ca. 1510 kJ, 360 kcal. E 7 g, F 25 g, KH 24 g

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg