

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juni 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Zora Klipp



Zucchini-Tartelettes mit Ziegenkäse und Aprikosenmarmelade

Zutaten für zwei Personen

Für die Tartelettes:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 gelbe Zucchini
- 1 grüne Zucchini
- 1 Zitrone, Saft
- 1 Ei
- 1 Rolle Ziegenfrischkäse
- 8 TL Aprikosenmarmelade
- Heller Sesam, zum Bestreuen
- Oliveöl, zum Marinieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig in acht Quadrate schneiden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelb etwas verquirlen und die Ränder der Quadrate einpinseln. Die Ecken einschlagen.

Grüne und gelbe Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden. Zitronensaft darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Olivenöl dazugeben und vermischen und marinieren.

Blätterteig-Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und jeweils in die Mitte der Tartelettes legen. Je zwei bis drei marinierte Zucchinischeiben aufeinanderlegen, ggf. längs halbieren und dann um den Ziegenkäse legen. Mit Eigelb einstreichen und mit Sesam bestreuen. Etwas Marmelade in die Mitte geben.

Auf der untersten Schiene im Backofen circa 15 Minuten goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.