

Käseküchlein mit Schinken und Artischocken



Symbolbild

Zutaten

300 g	Mehl
1 Prise	Salz
150 g	kalte Butter, gewürfelt
200 g	gutschmelzender Käse (oder Bergkäse)
etwas	Knoblauch
200 g	Crème fraîche
800 g	Artischockenherzen
24 Scheiben	Serrano-Schinken
etwas	sehr gutes, mildes Olivenöl
nach Belieben	frische Kräuter Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter, Mehl und Salz vermischen und zu Krümeln verreiben. So viel Wasser zugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht.
- 2 6 Tarteletteformen (ca. 9 cm Ø) einfetten und den Teig in 6 gleich grosse Stücke teilen. Die Teigballen auf einer bemehlten Fläche zu Kreisen ausrollen. In die Formen legen, andrücken, mit Backpapier auslegen. Zum Blindbacken mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen. Die rohen Tartlette für 30 Minuten kaltstellen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Teigböden 10–15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen.
- 3 Für die Füllung den Käse fein reiben und mit der Crème fraîche und frischgepresstem Knoblauch vermischen. Die Käsemasse auf die Teigböden verteilen. Die Artischocken vierteln und verteilen. Die Törtchen mit 2 eingedrehten Scheiben Schinken belegen und weitere 10–15 Minuten backen.
- 4 Die fertige Törtchen pfeffern, mit einigen Tropfen gutem Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Kräutern bestreuen.