



Tartelettes mit SwissShrimps und Champignons

Frische Pilze feiern im Herbst Hochsaison. Wer die Tartelettes zu einer anderen Jahreszeit zubereiten möchte, kann stattdessen getrocknete Champignons oder Steinpilze verwenden. SwissShrimps haben zum Glück das ganze Jahr Saison.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Teig

200 g Mehl

150 g Butter

1 Ei

Guss

2 Eier

1 dl Rahm

1 dl Milch

Salz und Pfeffer

optional 1 Prise Muskatnuss

Füllung

1 Handvoll Champignons

200 g SwissShrimps

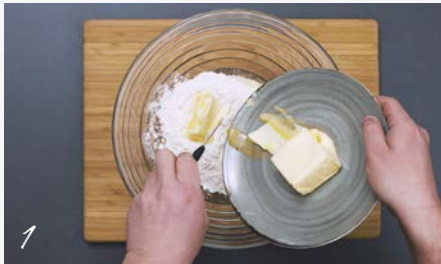
50 g Butter

1 Zwiebel, klein gehackt

1 Schluck Dry Sherry oder Weisswein

2 EL Petersilie, klein gehackt

Herbstlicher Genuss



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig zusammenfügen und rasch verkneten. In Klarsichtfolie eingewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Für den Guss zwei Eier, den Rahm und die Milch in einer Schüssel mit dem Schwingbesen vermengen. Mit Salz und Pfeffer, optional mit Muskatnuss, würzen.
3. Die Champignons mit der Pilzbürste reinigen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer Bratpfanne zerlassen. Gehackte Zwiebel, Champignons, Sherry und Petersilie beifügen und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze rund 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Shrimps schälen (Köpfe, Panzer und Schwänze entfernen), sorgfältig entdarmen und kühl stellen.
5. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auswallen und die Förmchen damit auskleiden. Die Champignons und die Shrimps auf die Teigböden verteilen. Den Guss über die Tartelettes geben.
6. Tartelettes im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

*Dazu passt:
Nüsslersalat.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte