

# Ziegenkäsetörtchen



## Zutaten für 8-12 Stück:

1 Packung Blätterteig  
1 Eigelb  
1 Rolle Ziegenkäse  
Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Olivenöl  
Prosciutto-Streifen (optional)  
Pesto (optional)  
geriebener Mozzarella (optional)

## Zwiebelrelish:

1 Gemüsezwiebel  
2 geh. EL brauner Zucker  
100 ml Apfelessig  
100 ml Wasser  
1 Lorbeerblatt  
1 Nelke  
2 Prisen Salz

## besondere Hilfsmittel:

Ausstecher 7,5 cm  
Ausstecher 5 cm

## Zwiebelrelish:

1. Gemüsezwiebel schälen und fein würfeln.
2. In einem schweren Topf den Zucker einstreuen und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren.
3. Zwiebelwürfel einstreuen und einige Minuten mit einem Holzwender rühren, bis die Zwiebelwürfel etwas Farbe angenommen haben.
4. Mit Apfelessig und Wasser ablöschen. Lorbeerblatt und Nelke zufügen. Mit 2 Msp Salz würzen.
5. Alles sanft und geduldig einköcheln, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Lorbeerblatt + Nelke wieder entfernen. Abkühlen lassen.

## Törtchen:

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Blätterteig ausbreiten. Mit dem 7,5 Ausstecher Kreise ausstechen und auf ein mit flüssiger Butter gefettetes Backblech platzieren. Mit dem 5 cm Ausstecher konzentrisch kleinere Kreise in die Blättchen eindrücken, aber nicht durchstechen.
3. Das Eigelb gründlich verquirlen, die Blättchen damit bestreichen. Auf die Mitte jedes Blättchens etwa 1/2 TL Zwiebelrelish geben, leicht andrücken. Das Relish soll nicht über den inneren Kreis ragen.
4. 6-8 mm dicke Scheiben

von der Ziegenkäserolle abschneiden und je auf das Relish legen. Leicht pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln. Optional mit schmalen Streifen von Prosciutto garnieren. Etwa 12-15 min im vorgeheizten Ofen backen.

## Hinweise:

Alternativ zum Zwiebelrelish nimmt man Pesto oder Tomatenrelish. Als Variante statt Ziegenkäse geriebenen Mozzarella.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 60 min, kleine Gerichte, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 03.04.2024