

Tartelette „Corolle“ mit Paprika- Tapenade, Pesto und getrocknetem Schinken



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 25 Tartelette "Corolle" (Art. 93691)
- 200 g gelbe Paprika
- 200 g rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Olivenöl
- 20 Basilikumblätter
- 3 g schwarzer Pfeffer
- Saft von ½ Zitrone (für die Tapenade)
- 50 g Pesto
- 4 Scheiben ofengetrockneter Schinken
- 200 g Lauchsprossen

Zubereitung:

Paprika entkernen, Knoblauch schälen.

Beides in den Mixer geben und die übrigen Zutaten hinzufügen. Sorgen Sie für ein glattes Püree.

Die Lauchsprossen in die Tartelettes legen.

Mit dem Spritzbeutel etwas Paprika-Tapenade einspritzen.

Mit einem Tupfen grünem Pesto verfeinern.

Mit getrocknetem Schinken und Pinienkernen garnieren.

