

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ 450 g Nektarinen
- ✓ 2 Handvoll Rucola
- ✓ 1 Pkg. Blätterteig, TK
- ✓ 200 g Brie (oder Ziegenfrischkäse)
- ✓ 2 TL Pesto, grün

So gelingen die pikanten Nektarinen-Törtchen:

Teigplatten auf der Arbeitsplatte ausbreiten und ca. 10 Minuten antauen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit Nektarinen waschen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Brie in Scheiben schneiden. Rucola waschen, trocknen und mundgerecht zupfen. Mit einer Tasse oder Glas ca. 8cm große Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben (oder eine Mini-Pizzen-Form gut fetten und mit den Kreisen befüllen) Jedes Törtchen mit Brie, Nektarinen-Spalten und etwas Rucola belegen. Zum Schluss alle Teile mit etwas Pesto beträufeln. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25-30 Minuten backen. Den restlichen Rucola frisch darauf verteilen. Etwas abkühlen lassen und als kleinen Snack für liebe Gäste servieren.

