



# Törtchen mit herzhafter Tomatensoße und Rhabarber



## Zutaten

### Menge:

1 EL	Honig
100 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1/2	Karotte
1/2	Chilischote
250 g	Mehl
1/2 Stange	Rhabarber
3 EL	Zucker
1	Ei
50 g	Butter
80 g	Ziegenkäse
200 ml	passierte Tomaten
20 ml	Milch
1/2	Paprika
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfo

### Zutaten für 5 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Portion: 1535 kJ, 367 kcal, 50 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 15 g Fett, 82 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Hast du mal wieder Lust auf ein ausgefallenes Rezept? Dann solltest du unbedingt diese Rhabarber-Törtchen mit Ziegenkäse und einer Tomaten-Paprika-Füllung probieren! Für die Rhabarber-Törtchen haben wir zuerst einen Teig zubereitet und diesen in einer Muffin-Form gebacken. Die gebackenen Törtchen haben wir dann mit einer herzhaften Tomaten-Paprika-Füllung gefüllt und mit angebratenem Ziegenkäse bedeckt. Getoppt mit eingekochtem Rhabarber-Kompott bekommen die Törtchen einen leicht säuerlichen Geschmack. Zum Ausgleich haben wir auf unsere Rhabarber-Törtchen dann noch etwas Honig geträufelt. Probiere unsere Rhabarber-Törtchen unbedingt mal aus, so einfach geht's:

### Step 1:

Das Mehl zusammen mit einem Ei, Salz, 50 g Butter und Milch verkneten. Dann heizt du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Anschließend den Teig ausrollen und Kreise ausschneiden. Anschließend die Muffin-Formen ausbuttern und den Teig in die Formen legen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Jetzt backst du die Teiglinge für ca. 18 Minuten.

### Step 2:

In der Zwischenzeit schälst du den Rhabarber und schneidest ihn in dünne Scheiben. Zusammen mit 3 EL Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf weich köcheln. Währenddessen kannst du die Paprika in Streifen und die Chilischote in Ringe schneiden. Die Karotte in Scheibchen schneiden. Dann kochst du das Gemüse zusammen mit den Tomaten, Salz und Pfeffer in einem Topf weich.

### Step 3:

Den Ziegenkäse schneidest du in Scheiben und backst ihn in einem Sandwich-Maker oder einer Pfanne aus.

### Step 4:

Jetzt kannst du die Törtchen aus dem Backofen nehmen und die Tomaten-Paprika-Soße hineingeben. Mit dem angeschmolzenen Ziegenkäse bedecken und etwas Rhabarber daraufgeben. Zum Schluss die Törtchen mit Honig beträufeln und servieren.