

ROTE BEETE BIRNEN TARTELETTES



ZUTATEN (für 2 Portionen)

- 1 Packung Blätterteig aus dem Kühlschrank
- 200 g vakuumierte Rote Beete
- 2 Birnen
- 1 Glas Nabio Honig Rosmarin Creme
- Einige Nadeln Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- Optional Honig

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Rote Beete und Birnen in Scheiben schneiden
3. Blätterteig ausrollen und (mit beispielsweise einem Glas) 8 Kreise aus dem Teig ausstechen.
4. Die Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Honig Rosmarin Creme bestreichen.
5. Rote Beete und Birne darauf legen, Rosmarinadeln darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Tartelettes in den Ofen geben und backen, bis sie leicht gebräunt sind.
7. Optional mit Honig beträufeln.

