



Mini-Galettes

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

2 Rollen	Blätterteig	2 Becher	Crème fraîche
1 Rolle	Ziegenkäse	1 EL	Preiselbeeren
2	Feigen	80 g	Coppa-Schinken
100 g	Garnelen	1	kleine Kresse

Zubereitung

Zubereitung

1. Den Blätterteig ausrollen und in je 6-8 Stücke schneiden. In Tartelettes formen und mit Crème fraîche bestreichen.
2. Im Ofen bei 200 °C für 10- 12 Min. backen.
3. Anschließend mit Garnelen und Feigen, bzw. Coppa-Schinken und Feigen belegen.
4. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und mit Preiselbeere anrichten. Mit Kresse garnieren.