

**TIPP:** Nach Belieben kann man anstatt Thymian auch Rosmarienzweige verwenden.

## Zucchini-Tartelettes mit Thymian und geräuchertem Käse

Für 10 Tartelettes:

.....  
**10 Pidy Tartelettes, Art. 54086**  
**90 g Creme fraîche**  
**150 g Frischkäse**  
**2 ½ EL Schmand**  
**1 Ei**  
**1 EL Speisestärke**  
**150 g geräucherter Gouda**  
**1 TL Thymian**  
**1 Zucchini**  
**125 g Mandeln**  
**Salz und Pfeffer**  
 .....

- ❶ Die Creme fraîche, Frischkäse, Schmand, Ei und die Stärke verquirlen. Den Gouda klein würfeln und anschließend zusammen mit dem Thymian unter die Masse rühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Tartelettes füllen.
- ❷ Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Mandeln in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten.
- ❸ Zucchini und Mandeln anschließend auf den Tartelettes verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) für ca. 25 bis 35 Minuten goldbraun backen. Danach mit etwas Thymian garnieren und servieren.