



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
22. Juni 2025

Rose: „Dornröschen“-Tarteletts

Zutaten:

Tartelette-Böden aus Mürbteig

Fülle pikant:

250g Kichererbsen

3 EL Sesampaste

2-3 Stück roter Paprika, gegrillt (aus dem Glas oder selbst gemacht)

Salz

Limette

Chilipulver

5 EL frische Duftrosenblätter

1 EL Rosenpfeffer

Fülle süß:

Mascarpone

Erdbeeren

Rosenzucker

Frische Rosenblätter

Die Mürbteig-Tartelette-Böden kaufen oder selberrmachen: zB in Muffinförmchen drücken und im Backrohr bei 180°C 15 Minuten backen.

Für die Fülle ca. 250g gekochte Kichererbsen mit 3 EL Sesampaste und 2 - 3 Stück gegrilltem roten Paprika, etwas Salz, einem Spritzer Limettensaft und einer Prise Chilipulver zu einer Paste pürieren.

Dann 5 EL fein gehackte, frische Duftrosenblätter und 1 EL Rosenpfeffer untermischen und die Tarteletts damit füllen.

Eventuell gleich mehr Böden backen und damit eine rosige Nachspeise zaubern: zB Mascarpone mit etwas Rosenzucker, Erdbeeren und frischen Rosenblüten mischen.

Beide Tartellets werden mit Rosenblüten dekoriert und mit einem „Rosenkavalier“-Spritz (Rosenlikör mit Mineralwasser aufgespritzt) serviert.