



Eier-Tartelettes



Zutaten

Menge

4	Eier
1	Knoblauchzehe
200 g	Crème fraîche
3 EL	Ajvar (Paprikapaste)
einige Tropfen	Tabasco
	Salz
3	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
150 g	Frühlingszwiebeln
1 Packung	Emmentaler
	Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Tipp

Statt frisch gekochten Eiern kannst du auch die gekochten bunten Ostereier aus dem Kühlregal nehmen.

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stück

Zubereitungszeit: 15 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 923 kJ, 221 kcal, 8,6 g Kohlenhydrate, 7,2 g Eiweiß, 17,6 g Fett, 123 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Knuspriger Blätterteig meets würzige Frischkäsecrème und Ei: Fertig sind unsere schnellen und einfachen Eier-Tartelettes für dein Osterbrunch.

Step 1:

Als erstes musst du die Eier in kochendem Wasser acht Minuten hart kochen. Anschließend abschrecken und pellen. Nun den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Die Knoblauchzehe fein hacken. Dann die Crème fraîche mit dem Ajvar, der Knoblauchzehe und einigen Tropfen Tabasco verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Käse fein reiben.

Step 3:

Nun kannst du den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen und in 12 große Quadrate schneiden. Diese mit der Crème bestreichen. Die Eier in Scheiben schneiden und auf den Blätterteig setzen. Nun die Frühlingszwiebeln auf den Eiern verteilen und mit Käse bestreuen.

Step 4:

Die Tartelettes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig backen.