Nah&Frisch

Rainer Melichar | Professional

Gemüsetörtchen

Vorspeise | Gemüse | Sommer | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Gemüse zum Füllen je nach Wunsch schmoren, rösten, dämpfen oder im Ofen garen. Das Gemüse sollte beim Füllen relativ trocken sein, damit die Royale (= Eierstich) schön binden kann! Würzen können Sie nach Gusto, angefangen von Raz el hanout über Baharat bis zu Kreuzkümmel, Curry, usw. Die Brickteigblätter in runde Scheiben schneiden und Silikonformen damit auslegen. Danach mit dem zubereiteten Gemüse befüllen und mit Royale übergießen. Die Törtchen bei 160 Grad 25 Minuten backen – kurz aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, die Törtchen mit Pecorino belegen und fertig backen. Mit Wiesenkräuter, Piemontos usw. zusätzliche belegen.

Tipp: Die Brickteig-Ränder im Rohr bei 190 Grad backen und mit Knoblauch-, Chilli- oder Trüffelsalz bestreut zum Knabbern reichen.

ZUTATEN

- **Zutaten für 4 Personen:**
- 4 Brickteigblätter
- 250 ml Sauerrahm
- 3 mittelgroße Eier
- Salz, Wiesenkräuter,
- Muskat und Pecorino nach Bedarf,
- Gemüsevarianten je nach Geschmack