



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Ricotta-Parmesantörtchen mit Kirschtomaten

- GEFRO Kräuterwürze
- 80 g Butter
- 2 Eier, Kl. M
- 200 g Ricotta
- 80 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Bund glatte Petersilie
- 300 g Kirschtomaten
- 1 Paket Strudel- oder Filoteig, ca. 200 g

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Ricotta-Parmesantörtchen mit Kirschtomaten

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

25,7 g Fett 37,9 g Kohlenhydrate 19,2 g Eiweiß 2,7 g Ballaststoffe
461 kcal Brennwert

Ricotta-Parmesantörtchen mit Kirschtomaten: Den Backofen auf 200 °C vorheizen. 80 g Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen. 8 ofenfeste Förmchen mit einem Durchmesser von ca. 9 cm leicht mit der Butter auspinseln. Die übrige Butter bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

2 Eier, Kl. M in eine Schüssel geben und kräftig aufschlagen. 200 g Ricotta und 80 g fein geriebenen Parmesan zugeben und alles miteinander verrühren. Mit **GEFRO Kräuterwürze** abschmecken.

Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen, in dünne Streifen schneiden und unter die Masse mengen. 300 g Kirschtomaten halbieren.

Ca. 200 g Strudelteig in 30 Quadrate mit 12 cm Seitenlänge schneiden. Jedes Teigblatt mit etwas Butter bepinseln. Die Förmchen jeweils mit 3 überlappenden Blättern so auslegen, dass der Teig etwas über den Rand steht. Die Kirschtomaten auf die Förmchen verteilen und mit der Sauerrahm-Käsemasse übergießen.

Die Törtchen für etwa 25 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und servieren.