

## Pikante Zwiebel - Törtchen

Kategorien: Pikant, Backen, Kleingebäck

Zutaten für: 8 Personen

450	Gramm	TK-Blätterteig
200	Gramm	Durchwachsener Speck
1	kg	Zwiebeln kleine
2	klein.	Rote Paprikaschoten
1	Essl.	Butterschmalz
1	Bund	Schnittlauch
80	Gramm	Würziger Käse Gerieben Z.N. Greyerzer
4		Eier
1	Teel.	Kümmel Pfeffer a.d Mühle Tobasco zum Abschmecken

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Blätterteig auftauen lassen. Kleine Obstkuchenförmchen aus Keramik, Durchmesser etwa 12 cm, kalt ausspülen. Blätterteig auswellen und die Förmchen damit auslegen. Blätterteigböden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Elektro-ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne auslassen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Speckfett zur Seite stellen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Paprikaschoten schälen, halbieren, weisse Trennhäutchen und Kerne entfernen. Die Schoten fein würfeln. Butterschmalz in dem Speckfett erhitzen. Zwiebelringe und Paprikawürfel darin 5 Minuten dünsten. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Gut die Hälfte der Röllchen, die paprika- und Speckwürfel, Käse, Eier und den im Mörser zerstoßenen Kümmel mit den abgekühlten Zwiebeln vermischen, mit Pfeffer und Tabasco abschmecken. Zwiebelmischung in die Förmchen füllen und in der Backofenmitte etwa 25 Minuten backen, bis die Törtchen eine knusprige, goldgelbe Käsekruste haben. Die Förmchen herausnehmen und vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen. Mit restlichem Schnittlauch bestreut servieren