

**Tortilla-Würfel**

\*\*\*\*\*

**Blätterteigpasteten mit Ragout Fin**

\*\*\*\*\*

**Entenbrüstli mit grüner Pfeffersauce**

\*\*\*\*\*

**Schokoladensoufflé**

CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

**Tortilla-Würfel**

	Olivenöl		Backofen auf 190 Grad aufheizen.
1 Stk.	Knoblauchzehne		Eine Auflaufform (18 x 25 cm) mit Alufolie auslegen und mit Olivenöl einfetten.
4 Stk.	Frühlingszwiebeln		
1 Stk.	Peperoni rot		Knoblauch gepresst, fein gehackte Zwiebeln und fein gewürfelte Peperoni in Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren 10 Minuten weich dünsten. Abkühlen lassen.
1 Stk.	Peperoni grün		
175 g	Kartoffeln	gekocht	Gekochte Kartoffeln würfeln und mit dem Gemüse mischen.
5 Stk.	Eier		Eier, Sauerrahm, Parmesan und gehackten Schnittlauch in einer grossen Schüssel verrühren. Das abgekühlte Gemüse darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
125 g	Sauerrahm		
175 g	Parmesan	gerieben	Die Mischung in die Auflaufform geben und glatt streichen.
3 EL	Schnittlauch		30-40 Minuten im Ofen goldbraun backen und stocken lassen.
	Salz, Pfeffer		Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Tortilla am Rand mit einem Spatel lösen und auf ein Brett stürzen. Die Alufolie abziehen.
			Wenn die Oberfläche noch sehr weich ist, die Tortilla auf der mittleren Schiene des Ofens fertig stocken lassen.
			Vollständig abkühlen lassen. Die Ränder begradigen. Dann in 48 Würfel schneiden. Auf einer Platte anrichten, oder die Würfel mit einem Holzspießchen auf einer halben Baguettescheibe feststecken.