



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Tortilla-Würfel

Blätterteigpasteten mit Ragout Fin

Entenbrüstli mit grüner Pfeffersauce

Schokoladensoufflé

Zutaten:

Zubereitung:

Tortilla-Würfel

	Olivenöl	
1 Stk.	Knoblauchzehe	
4 Stk.	Frühlingszwiebeln	
1 Stk.	Peperoni rot	
1 Stk.	Peperoni grün	
175 g	Kartoffeln	gekocht

5 Stk.	Eier	
125 g	Sauerrahm	
175 g	Parmesan	gerieben
3 EL	Schnittlauch	
	Salz, Pfeffer	

Backofen auf 190 Grad aufheizen.

Eine Auflaufform (18 x 25 cm) mit Alufolie auslegen und mit Olivenöl einfetten.

Knoblauch gepresst, fein gehackte Zwiebeln und fein gewürfelte Peperoni in Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren 10 Minuten weich dünsten. Abkühlen lassen.

Gekochte Kartoffeln würfeln und mit dem Gemüse mischen.

Eier, Sauerrahm, Parmesan und gehackten Schnittlauch in einer grossen Schüssel verrühren. Das abgekühlte Gemüse darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Mischung in die Auflaufform geben und glatt streichen. 30-40 Minuten im Ofen goldbraun backen und stocken lassen.

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.