

TÖRTCHEN MIT ARTISCHOCKEN UND SPECK



Menù-Zutaten

120 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

Zutaten

n.B. gehackte Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

350 g Blätterteig

5 Eier

75 g Sahne

15 g Parmesankäse

6 Scheiben Speck

Muskatnuss

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 6 TÖRTCHEN

Runde Scheiben aus dem Blätterteig ausschneiden (Durchmesser 13 cm) und die Förmchen damit auslegen. Für die Füllung Eier, Sahne, geriebenen Parmesan, Petersilie, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Alles vermischen und in die Förmchen füllen. In jedes Förmchen einen TL „Gransalsa“ mit Artischocken und eine halbe Scheibe Speck geben. Im Ofen 10-15 Minuten bei 180 °C backen