

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

AUSTERNPILZTÖRTCHEN MIT EIERN

Zutaten:

8 Deutsche Frisch-Eier, wachsw weich gekocht
16 kl. Torteletts aus gesalzenem Mürbeteig
(8 cm Durchm.)
500 g Austernpilze
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Sellerie in Würfeln
50 g gek. Karotten
50 g Butter
1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 EL geh. Petersilie
8 EL Kräuter-Creme fraiche
4 EL Tomatenmark
etwas Petersilie
etwas grob gem. schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier wachsw weich kochen, kalt abschrecken und schälen. Für die Füllung die Austernpilze putzen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel in Würfel schneiden, die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Sellerie und die gekochten Karotten in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einer entsprechend großen Kasserolle erhitzen, sämtliche Zutaten auf einmal hineingeben und unter ständigem Rühren bei starker Hitze 3-4 Minuten dünsten.

Dann salzen, pfeffern, und die Petersilie dazugeben. Noch einige Minuten weiterdünsten. Die Austernpilzfüllung in die Torteletts verteilen, je 1/2 Teelöffel Tomatenmark und darüber je 1 Teelöffel Kräuter-Creme fraiche geben und etwas verstreichen.

Die Torteletts im Ofen bei 200°C auf der mittleren Einschubleiste 5 Minuten überbacken.

Eier im heißen Wasser kurz erhitzen und je eine Hälfte auf ein Tortelette geben. Mit Petersilie und grob gemahlenem schwarzem Pfeffer garnieren.

P. St. 740 kJ/180 kcal