



## Kleine Häppchen ganz groß - und dazu Rotwein von Blanchet



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

## Zutaten

- 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 2 kleine Zucchini
- 4 EL Öl
- 3 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eier
- 200 g Frischkäse
- 50 g geriebener Parmesan
- Muskat
- 2 kleine Scheiben Roggen-Vollkornbrot
- 8 Kirschtomaten
- einige schwarze Oliven mit Kern

...und dazu Blanchet Rouge de France Trocken

## Zubereitung

1

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zucchini waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Gemüse mit 2 EL Öl mischen. Die Blättchen von 2 Zweigen Thymian abzupfen und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Gemüse unter dem Grill des Backofens kurz anrösten. Etwas abkühlen lassen.

2

Eier, Frischkäse und Parmesan glatt verquirlen. Mit Pfeffer, Muskat und etwas Salz würzen. Brotscheiben fein zerkrümeln. Die Timbalförmchen mit dem restlichen Öl fetten. Brotbrösel auf den Böden verteilen und etwas andrücken. Nun das Gemüse und die Frischkäsecreme im Wechsel einschichten.



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

lassen. Herausnehmen und in den Förmchen etwas abkühlen lassen.

4

Mini-Tortillas mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen.

Tortillas aus den Förmchen stürzen, mit den Bröselböden nach unten auf 4 Teller verteilen. Kirschtomaten und restlichen Thymian waschen, abtropfen lassen. Tomaten halbieren, Thymian abzupfen. Tortilla-Törtchen, Tomaten, Thymian und einige Oliven anrichten.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren