



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

Diese leckeren Appetitanhänger sind der ideale Auftakt für ein geselliges Abendessen mit den Besten. Als Weinbegleitung empfehlen wir unseren Rouge de France Trocken.

**Zeitaufwand**  
ca. 35 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
einfach

**Personenanzahl**  
4 Personen

## 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.

3

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Die Förmchen in eine hohe, große Auflaufform stellen. Form mit kochendem Wasser auffüllen, bis die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasser stehen. Mini-Tortillas im heißen Backofen im Wasserbad ca. 35 Minuten stocken 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.