



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Ricotta-Parmesantörtchen mit Kirschtomaten

- GEFRO Kräuterwürze
- 80 g Butter
- 2 Eier, Kl. M
- 200 g Ricotta
- 80 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Bund glatte Petersilie
- 300 g Kirschtomaten
- 1 Paket Strudel- oder Filoteig, ca. 200 g

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Ricotta-Parmesantörtchen mit Kirschtomaten

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

25,7 g Fett	37,9 g Kohlenhydrate	19,2 g Eiweiß	2,7 g Ballaststoffe	461
kcal Brennwert				

Ricotta-Parmesantörtchen mit Kirschtomaten

1. Förmchen vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
80 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
8 ofenfeste Förmchen (ca. 9 cm Ø) leicht mit etwas geschmolzener Butter auspinseln.
Die restliche Butter beiseitestellen.

2. Ricotta-Parmesan-Masse anrühren:

2 Eier (Kl. M) in einer Schüssel kräftig aufschlagen.
200 g Ricotta und 80 g fein geriebenen Parmesan unterrühren.
Mit **GEFRO Kräuterwürze** abschmecken.
Die Petersilienblätter fein schneiden und unter die Masse mischen.
300 g Kirschtomaten halbieren.

3. Strudelteig vorbereiten:

Ca. 200 g Strudelteig in 30 Quadrate à 12 cm Seitenlänge schneiden.
Jedes Teigblatt mit etwas geschmolzener Butter bestreichen.
Die Förmchen jeweils mit 3 überlappenden Teigblättern auslegen, sodass der Teig über den Rand hinaussteht.

4. Füllen & Backen:

Die halbierten Kirschtomaten in den ausgelegten Förmchen verteilen.
Mit der Ricotta-Parmesan-Masse übergießen.
Die Törtchen ca. 25 Minuten im Ofen backen, bis sie goldgelb sind.

5. Servieren:

Die Törtchen etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus den Förmchen lösen und servieren.

Tipp: Besonders aromatisch werden die Törtchen, wenn du vor dem Backen ein paar kleine Basilikumblätter zwischen die Tomaten legst – das harmoniert ideal mit Ricotta und Parmesan.