



## Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
2	Eier
250 ml	Premium Sauerrahm
160 g	Bergkäse
200 g	Cocktailtomaten

## Bergkäse - Tartelettes

schmecken kalt und warm

### Anleitung

1. Backofen auf 175° Grad vorheizen. Vier runde Tartelettes Förmchen mit Butter einfetten, den Blätterteig ausrollen und vierteln.
2. Die Tartlettes Förmchen mit dem Blätterteig auslegen.
3. Die Eier mit dem Sauerrahm cremig schlagen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bergkäse fein reiben und in die Masse einrühren.
5. Die Masse in die Tartlettes Förmchen gießen, die Cocktail Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Tartelettes Förmchen legen.
6. Die Tartelettes bei 175° Grad im Backofen für ca. 25 - 30 Minuten goldbraun backen.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)