

## BUNDZWIEBEL-TARTELETTES



Käse. Aus bester  
Schweizer Milch.



Vertrauenswürdige Produktion

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

1 rechteckig ausgewallter Butterblätterteig, ca. 340 g

150 g Quark

1 Ei

50 g Sbrinz AOC, gerieben

2–3 Bundzwiebeln, in Ringe geschnitten

¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Butter, flüssig, zum Beträufeln



### ZUBEREITUNG

**1** Blätterteig auf das mit Backpapier belegte Blech legen, in 8 Rechtecke schneiden.

**2** Quark, Ei und Sbrinz verrühren. Teigstücke damit bestreichen, dabei rundum 1 cm Rand frei lassen. Bundzwiebeln, Salz und Pfeffer darüberstreuen, mit Butter beträufeln. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen, heiss servieren.

Dazu passt ein gemischter Salat.