

DAS REZEPT VON MITTWOCH, 17.03.2010

Nussküchlein mit Sbrinz



Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten

- Butter für die Formen
- Mehl für die Formen
- 1 Kuchenteig achteckig ausgewählt, 270 g
- 100 Sbrinz
- 40 Baumnüsse
- 100 Ricotta
- 160 Tomaten gehackt, geschält, aus der Dose
- Salz, Cayennepfeffer
- 4 Zweige glattblättrige Petersilie

4 Kuchenbleche à 7 cm Durchmesser ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Aus dem Kuchenteig 4 Rondellen à ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Bleche legen, mit einer Gabel einstechen und kühl stellen. 50 g Sbrinz fein reiben. Den Rest in kleine Stücke brechen. Baumnüsse grob hacken. Backofen auf 200 °C vorheizen. Geriebenen Sbrinz, Ricotta, Tomaten und Baumnüsse mischen. Mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Ricottamasse auf die Teigbödeli verteilen. In der unteren Hälfte des Ofens ca. 15 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen. Mit den Sbrinzwürfeln bestreuen. Vor dem Servieren Petersilienblätter darüber zupfen.

Nährwerte pro Person

2050 kJ | 480 kcal | Fett: 35 g | Eiweiss: 15 g | Kohlenhydrate: 29 g

Weitere Rezepte:



DAS REZEPT VON DIENSTAG, 16.03.2010
Pikanter Rüeblischmarren mit Speck

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VON MONTAG, 15.03.2010
Honigschnitzel mit Thymianrahmsauce

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VON SONNTAG, 14.03.2010
Griessecken mit Frischkäse

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VON SAMSTAG, 13.03.2010
Frühlingssalat mit gebratenen Eglifilets

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VON FREITAG, 12.03.2010
Kräutercouscous mit Poulet-Dattel-Spiesschen

[Rezept lesen](#)

