

# Petersilientörtchen

## Zutaten | 12 Törtchen

12 Scheiben	Weißbrot
400 g	Frischkäse
4	Eier
½ TL	Paprikapulver
	Salz
	Cayennepfeffer
1 Bund	glatte Petersilie
12	Kirschtomaten

Zubereitungszeit: 60 Min.

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Muffinform gut einfetten.
- Das Weißbrot entrinden und etwas ausrollen. Die Muffinförmchen mit den Weißbrotscheiben auslegen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen.
- Den Frischkäse mit den Eiern, Paprikapulver, Salz und Cayennepfeffer verrühren.
- Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Stiele übrig lassen.
- Die Hälfte der gehackten Petersilie unter die Frischkäsecreme rühren und diese in die vorgebackenen Weißbrotnester füllen.
- Die Tomaten waschen, halbieren und auf die Creme legen.
- Das Ganze im Backofen weitere 15 bis 20 Minuten ausbacken.
- Form aus dem Ofen nehmen, Petersilientörtchen heraus nehmen und mit Petersilie bestreut servieren.

## Tipp:

Man kann je nach Geschmack die Petersilientörtchen auch zum Beispiel mit Schinkenwürfeln, getrockneten Tomaten oder Zucchiniwürfeln zubereiten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 325 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
690 kcal	40,6 g	50,6 g	28 g	195 mg