

### Zutaten für 10 Stück:

10	quadratische Scheiben (450g) TK-Blätterteig
6-7	Lauchzwiebeln
200g	Kirschtomaten
2	Knoblauchzehen
2 EL	Öl
500g	gemischtes Hack (Gewürze nach Wahl)
3 EL	Paniermehl
100g	Doppelrahm-Frischkäse
2	Eier
1	Eigelb
	Muskat, Pfeffer
50g	geriebener Gouda
2 Stiele	Petersilie



### Zubereitung:

1. Teigscheiben auftauen lassen. Lauchzwiebel putzen, waschen, fein schneiden. Tomaten waschen, vierteln. Knoblauch schälen, durchpressen.
2. Öl erhitzen. Hack darin krümelig anbraten. Knoblauch und Zwiebel kurz mit braten. Tomaten bis auf 10 Viertel unterheben, würzen und ca. 3 Minuten schmoren.
3. 10 Mulden eines Muffinbleches mit Teig auslegen und mit Paniermehl ausstreuen. Hack darin verteilen. Frischkäse und 2 Eier verrühren, würzen und darüber gießen. Mit Käse bestreuen. Eigelb verquirlen. Teigländer damit bestreichen.
4. Im heißen Ofen ( E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: s. Herdhersteller) auf unterer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.
5. Petersilie Waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.
6. Über die Törtchen streuen. Mit den übrigen Tomatenvierteln garnieren.

**Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!**

