

Scampi- Tartelettes

1 kleine Zwiebel gehackt
1 Knoblauchzehe gehackt
1 EL Olivenöl
0,5 dl Portwein weiss

beides andämpfen
ablöschen und einkochen lassen, beiseite stellen

Teig

300 g Mehl
1 Pr. Salz
150 g Butter

in einer Schüssel krümelig reiben

1 dl Wasser

zu einem Teig zusammenfügen
30 Min. ruhen lassen
in 16 Stücke teilen, jedes Stück zu einer Kugel formen, zu einem Kreis auswallen, etwas grösser als die Förmli, in die Tartelettesförmli legen, Bördeli einstecken

3 Eier
1,5 dl Rahm
70 g Manchego gerieben
1 EL Koriander gehackt
250 g Scampi in Würfeli geschnitten

vorbereitete Zwiebeln

1 Pr. Muskat
Salz, Pfeffer

alles zusammen in einer Schüssel mischen, auf die vorbereiteten Förmli verteilen

im auf 200° vorgeheizten Ofen, ca. 30 Min. goldbraun backen