

Chorizo-Törtchen



Zutaten für 4-5 Stück:

3 Eier

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Sahne

2-3 EL frisch geriebener Queso Manchego oder Parmesan

4-5 dünne Scheiben Chorizo (ca. 25-30 g)

2-3 Frühlingszwiebeln

Besondere Hilfsmittel:

flexible Muffin-Förmchen

1. Eier mit der Sahne und dem frisch geriebenen Käse verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf 5 bis 6 Förmchen verteilen. Nicht zu viel in die Förmchen geben, die Törtchen gehen auf.

2. Chorizo in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne braten, dann in die Förmchen verteilen.

3. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und in die Förmchen streuen.

4. Backofen auf 180° vorheizen, einen Rost in mittlere Stellung einschieben und die Chorizo-

Törtchen etwa 20 Minuten backen. Wenn man die Förmchen in einen Bräter oder in eine Auflaufform gibt, brauchen sie länger. Am besten mit einer Gabel prüfen, ob sie schon fest genug sind.

Hinweise:

Als Vorspeise bzw. Tapas 1 bis 2 Törtchen pro Person servieren. Als kleines Gericht (mit einem Salat) zwei Stück.

Zum Aperitif teilt man die Chorizo-Törtchen nochmals in zwei Hälften.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, Tapas, kleine Gerichte, zum Aperitif, warme Häppchen, Eierspeisen, Wurstwaren, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 29.09.2025