# Toast-Törtchen

Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Toastbrot, 8 getrocknete Tomaten (in Öl, aus dem Glas), 8 Scheiben westfälische Salami, 4 Eier, 100 g geriebener Gouda, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Schnittlauch oder Petersilie, gehackt, Fett für die Form

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Das Toastbrot entrinden, mit einem Nudelholz etwas flach rollen. Die Mulden eines Muffinblechs gut einfetten, den Toast hineindrücken.

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden. Die Salami ebenfalls in feine Streifen schneiden. Beides in die Toast-Körbchen füllen.

Eier mit Sahne, Käse, Salz und Pfeffer sowie etwas gehackten Kräutern mischen. Die Eiermasse in die Körbchen füllen.

Die Toast-Törtchen im Ofen bei 180° C ca.

20 Minuten backen.

Mit gehackten Kräutern bestreut servieren.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG