



Ratatouille-Tartelettes mit Reis und Rosmarin

Für 10 Tartelettes:

.....
10 Snack-Tartelettes, Art. 35008
150 g Creme fraîche
2 Eier
1 Eigelb
2 Paprika (rot und gelb)
½ Zucchini
½ Aubergine
1-2 Knoblauchzehen
1 Tasse Reis
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Rosmarinzweige

- ❶ Die Eier und das Eigelb mit der Creme fraîche glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertige Masse in die Tartelettes füllen.
- ❷ Paprika, Zucchini und Aubergine waschen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch klein hacken. Dann das gesamte Gemüse in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Währenddessen den Reis kochen.
- ❸ Nun alle Zutaten in die Tartelettes füllen, mit den Rosmarinzweigen dekorieren und servieren.