



Trauben-Tilsiter-Tartelettes

Zubereitung

- Quiche-Aluförmchen auf den Rand des Teiges legen, mit einem spitzen Messer drumherum schneiden und den Teigkreis ins Förmchen legen und mit einer Gabel einstechen. (1 Kuchenteig reicht für 8–9 Kreise. Die Teigreste einfach noch mal kneten und auswallen.)
- Tilsiter gut gekühlt grob reiben. Zwiebeln fein hacken und in Öl 4–5 Minuten anbraten.
- Zwiebeln, geriebenen Käse, Eier, Halbrahm und Maizena vermischen und würzen. Masse in die mit Teig belegten Förmchen geben und Tartelettes mit jeweils fünf ganzen Trauben belegen. Etwas Rosmarin dazugeben.
- Bei 200 Grad rund 30 Minuten backen. Warm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt geniessen.

Zutaten

1	Fertigkuchenteig
200 g	Tilsiter gelb
1	grosse Zwiebel
	wenig Öl zum Braten
2–3	Eier
0,5 dl	Halbrahm
1 TL	Maizena
	wenig Muskatnuss
	wenig Pfeffer
1 Zweig	Rosmarin
40	Traubenkerne