

## Brunchtörtchen mit Ei aus dem Thermomix®



© Brunchtörtchen - Rezepte mit Herz



40 Min + Wartezeit



leicht



12 Stück

Das Highlight auf eurem Tisch beim nächsten Brunch.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	rote Paprikaschote
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Bund Frühlingszwiebeln (nur das Weiße und Hellgrüne)
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	Speckwürfel
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Schafskäse
<input type="checkbox"/>	<b>12</b>	Scheiben Toastbrot
<input type="checkbox"/>	<b>12</b>	Eier (Größe S)
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Frühlingszwiebelringe und Petersilie für die Deko

### Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen, Muffinblech einfetten.
2. Paprika und Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Speckwürfeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Dann 6 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten. Abkühlen lassen. Schafskäse hinzufügen und 10 Sek./Stufe 4 untermischen.
3. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden. Scheiben jeweils mithilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen. In die Mulden eines Muffinblechs hineindrücken.
4. Gemüse-Speck-Masse gleichmäßig auf den Toasts verteilen, dann jeweils ein Ei daraufgeben. Im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und nach Belieben mit Frühlingszwiebeln und Petersilie dekoriert servieren.

### Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 230 kcal - 14 g E - 10 g F - 20 g KH