



## Apérogebäck

# Ricotta-Zwiebel-Törtchen

## Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Zwiebeln, fein gehackt
2 EL	Olivenöl
1/2 Bund	Petersilie
2 EL	Rosinen
1/2 dl	Grappa
1 Stück	Kuchenteig (fix-fertig), rund
350 gr	Ricotta
2 dl	Rahm
150 gr	Parmesan
4 Stück	Eier
	Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Rosinen, Petersilie fein gehackt, Grappa	Die Petersilie fein hacken und zusammen mit den Rosinen im Grappa marinieren (1 Stunde vor Zubereitung))
Zwiebeln	Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.
Ricotta, Rahm, Parmesan, Eier sowie die gedünsteten Zwiebeln	Alle nebenstehenden Zutaten in einer Schüssel mischen und würzen (Salz und Pfeffer). Die in Grappa eingelegten Rosinen mitsamt Petersilie (und Grappa) ebenfalls dazu geben und mischen.
Kuchenteig	Den Kuchenteig in ein Fladenblech legen und die Füllung darauf gleichmässig verteilen.
Backen	Im vorgeheizten Backofen während 25-30 Minuten backen.

**Tipp:**

Ideal wären kleine Förmchen wie sie für Käseküchlein verwendet werden. In einem solchen Fall, würde aus dem Teig kreisrunde Rondellen ausgestochen und die Förmchen damit belegt und mit der Füllung gefüllt.