

# Eier-Tartelettes mit Schinken



Vorspeise für 8 Personen

## Einkaufsliste

- 24 Party - Tartelettes
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 Eier
- Meerrettichpaste
- 1 Becher Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Schinkenwürfelchen

Salat

## Vorbereiten

- Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken
- Eier hart kochen und abkühlen lassen
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden

## Zubereiten

- Eier schälen und mittelfein schneiden und zusammen mit den fein gehackten Frühlingszwiebeln in Schüssel geben.
- Fein gehackter Schnittlauch dazugeben.
- 1 Esslöffel Meerrettichpaste und 100g Sauerrahm dazugeben.
- Würzen mit Salz und Pfeffer oder zusätzlichen Kräutern nach Wahl
- Alles gut vermischen
- Masse in die Tartelettes verteilen
- Mit Schinkenwürfelchen garnieren und nach belieben mit Kräutern garnieren.

Servieren als Apero oder mit Salat als Vorspeise

Variante mit Toastbrot anstelle Tartelettes:

- 8 Scheiben Toastbrot
- Brot toasten und Füllung auf Toastbrot streichen
- Brot schneiden nach belieben