

## Wildkräutertörtchen

### Zutaten:

- ca. 300 g Blätterteig oder Quarkblätterteig
- 150 g Giersch
- 150 g gemischte Wildkräuter wie Brennnessel, Beinwell, junger Breit- oder Spitzwegerich, junge Lindenblätter
- 1 EL Öl oder Butter
- 1 rote Zwiebel
- 40 g Speckwürfel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 Eier
- 140 g geriebener Käse



### Zubereitung:

- Kräuter waschen, Stiele entfernen und kleinschneiden
- Speckwürfel und gewürfelte Zwiebel in Öl andünsten, die Kräuter dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten – abschmecken und erkalten lassen
- (Muffin-)Förmchen einfetten, Blätterteig auswellen und die Förmchen damit auslegen
- die erkalteten Kräuter darin verteilen
- Eier verquirlen, mit dem geriebenen Käse verrühren und diese Masse gleichmäßig über den Törtchen verteilen

Im auf 180° C vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.