

heute gibt es...

Filoteigtarte con peperoni e chorizo



Ingredienti(Per rettangolare ca torta tin: 25×30 cm)

- 4-6 Filoteigblätter piazza
- 1 rosso Spitzpaprika (dolce)
- 100g Chorizo
- 1 cipolla rossa
- 4 uova
- 200g di panna acida
- 100 g formaggio di montagna grattugiato
- ½ Chilischote
- timo fresco
- Muscat
- Sale e pepe
- alcuni lo zucchero di canna
- Burro 50g zerlassene

Preparazione:

1. Lavare peperoni e rimuovere i semi e tagliato in strisce larghe, chorizo tagliato in fette. Quindi rimuovere la cipolla e tagliate a rondelle. Tutto messo da parte.
2. Quindi mescolare le uova con la panna acida e mescolare con sale, pepe, timo tritato, la noce moscata e peperoncino tritato. Quindi mescolare il formaggio di montagna grattugiato.
3. Preriscaldare il forno a 200 ° C e ungere lo stampo con il burro. Dopo di che, il Filoteigblätter diffusione e individualmente anche spazzolare con burro fuso e posizionarlo nello stampo. (Non dimenticare i bordi!)
4. Aggiungete le fette pepe e chorizo rossa sulla pasta e poi versate il composto di uova-formaggio. Le fette di cipolla e cospargere cospargere con un po 'di zucchero di canna.
5. Torta in forno circa 25 - Cuocere 30 minuti. Cospargere la rimozione e forse anche un po 'di timo tritato su di esso.
Buon appetito!