

# Specktartelettes mit Morcheln

## Zubereitung

Morcheln ca. 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Förmchen mit Butter ausreiben.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 28x28 cm gross auswallen.

Rondellen à ca. 13 cm Durchmesser ausstechen. Förmchen damit auslegen. Ränder gut andrücken. Böden mit einer Gabel einstechen.

Käse fein reiben. Eier, Rahm und Käse verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Morcheln abgiessen, kalt abspülen und auspressen. Morcheln je nach Grösse halbieren oder in Stücke schneiden.

Specktranchen aufrollen und auf das Förmchen verteilen. Morcheln und Guss auf die Förmchen verteilen. Tartelettes in der unteren Ofenhälfte ca. 20 Minuten backen. Nach Belieben mit Öl beträufeln und servieren.

## Zutaten für 4 Förmchen:

10 g	getrocknete Morcheln
	Butter für die Förmchen
1	Kuchenteig-Block 250 g
	Mehl zum Auswallen
50 g	Greyerzer
2	Eier
1.3 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer
8	Tranchen Bratspeck
4 EL	Olivenöl Aglio e Peperocino zum Beträufeln