

Oster-Tarletts mit Eier-Lachs-Kräuter Creme

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell gemacht, lecker

Zutaten

- Ca. 30 Party-Tartelettes aus dem Supermarkt
- 150 g Rauchlachs
- 1 kleine Frühlingszwiebel, fein gewürfelt
- 3 hart gekochte Eier, gehackt
- 100 g Creme fraiche
- 1 El Meerrettich (Aus dem Glas)
- 1 /2 Tl Senf
- 1 Tl gehackter Dill
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 2 Zweige Kerbel, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eierwürfel, Senf, Meerrettich, Rauchlachswürfel und die gehackten Kräuter mischen und mit Creme fraiche anmachen, wenig salzen, pfeffern.

Schritt2

Etwa 100 g Rauchlachs in 1 cm kleine Würfeln schneiden, unterheben; ca. 50 g in kleine Blättchen für die Garnitur.

Schritt3

Nunmehr die Füllung "üppig" in die Tarteletts geben und mit einem Stückchen Lachs und frischem Dill garnieren.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** Einfach, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/oster-tarletts-mit-eier-lachs-kraeuter-creme/>