



Tartelettes mit pikantem Kräuter - Eier - Tatar und Gravdlachs Rose

- **Portionen:** 32
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '32', 'yield' : '' });
```

Sieht toll aus, nordisch, davon bleibt nichts zurück

Zutaten

- 32 Party - Tartelettes aus dem Supermarkt
- 3 Eier, hart gekocht, gehackt
- 150 g Gravdlachs am Stück, in kleindünnen Scheiben zugeschnitten
- Das Weiße von 1 Frühlingszwiebel, klein gewürfelt
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 2 Zweige Dill, gehackt
- 2 Zweige Kerbel, gehackt
- 1 El Meerrettich aus dem Glas
- 100 g Schmand oder Creme fraiche
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die gehackten Eier mit den Kräutern und der Frühlingszwiebel mischen. Meerrettich und Schmand dazu geben, salzen, pfeffern, abschmecken.

Schritt2

Die Tartelettes mit einem Teelöffel „üppig“ füllen, darüber jeweils 1 kleine, dünne, zur Rose gedrehte Lachsscheibe setzen.

Schritt3

(Sieht nett aus)

Schritt4

Mit einem kleinen Dill - Sträußchen oder etwas Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Eierspeisen, Fingerfood **Tags:** nordisch, sieht toll aus, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)16
- Fett (g)2
- KH (g)0,18
- Eiweiss (g)2
- Ballast (g)0
- Zucker (g)0,15

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tartelettes-mit-pikantem-kraeuter-eier-tatar-und-gravadlachs-rose/>