

## Mini-Tartelettes mit Rührei



### Zutaten

- 1 Packung Blätterteig (oder ihr macht selbst welchen)
- 2 Eier
- 1 EL Milch
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch
- Champignons

### Zubereitung

1. Blätterteig in Quadrate schneiden und in die Formen legen. Wer mag, kann natürlich auch entsprechend große Kreise ausstechen. Bei 175°C Grad ca. 15-20 Minuten knusprig backen.  
Wer keine Tartelettesform hat kann auch ein Muffinblech verwenden.
2. Die Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, Milch hinzufügen und alles gut verquirlen.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Ei nochmals kurz aufschlagen und in die Pfanne geben.
4. Bei mittlerer Hitze kurz stocken lassen, dann ca. 1-2 Minuten kontinuierlich rühren. Mit Schnittlauch bestreuen.
5. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.
6. Das Rührei in die gebackenen Formen füllen und mit den Champignonscheiben dekorieren.

### Tipp

Die Tartelettes lassen sich sowohl süß als auch herzhaft füllen. Wie wäre es denn z.B. mit einer Lachscreme oder Rührei mit Krabben? Hier sind alle Kombinationen denkbar und eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.