

Rezept

Artischocken-Törtchen

Ein Rezept von Artischocken-Törtchen, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	½ Würfel Hefe (20 g)
Zucker	1 EL Olivenöl
Salz	1 Dose Thunfisch in Öl (180 g)
Pfeffer	2 EL kleine Kapern
50 g Pecorino	2 Eier
2 EL saure Sahne	6 eingelegte Artischockenherzen
1 Handvoll Kerbel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen von 12 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Hefe, 1 Prise Zucker, dem Öl, 125 ml lauwarmem Wasser und ½ TL Salz den Teig zubereiten. Thunfisch abtropfen lassen. Pfeffer und Kapern zum Thunfisch geben. Käse reiben, mit Eiern und Sahne verquirlen. Artischocken abtropfen und vierteln. Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen.
2. Förmchen fetten und mit dem Hefeteig auskleiden. Artischocken und Thunfisch darauflegen, mit Käsecreme überziehen. Törtchen 25 Min. backen. Mit gewaschenen Kerbelblättchen bestreuen.