

Brick mit Ei und Petit Brebis d'Argental

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 6-7 min.



Zutaten

- 2 Petits Brebis d'Argental
- 4 Brickteigblätter
- 4 Eier
- 1 rote Paprika
- 2 cl Olivenöl
- Einige Rucolablätter
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Heizen Sie den Grill auf 220° vor.
2. Gleichzeitig waschen und schneiden Sie die Paprika in feine Würfel.
3. Legen Sie die Brickteigblätter auf die Arbeitsfläche.
4. In die Mitte jedes Blattes legen Sie ein halbes Petit Brebis d'Argental.



5. Schlagen Sie ein Ei darauf auf und streuen Sie einige Würfel rote Paprika und Rucolablätter darüber.
6. Würzen Sie mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.
7. Brickteigblätter zusammen falten, sodass das Ei nicht überläuft.
8. Ölen Sie die Grillplatte leicht ein.
9. Legen Sie die Brickteigtaschen darauf und schließen Sie die Grillhaube.
10. Lassen Sie sie 6 bis 7 Minuten garen.
11. Servieren Sie heiß, begleitet von gewürztem Bulgur oder einem Rucolasalat.