

# BRANDTEIGKRAPFERL MIT TOMATEN-BASILIKUM-TATAR UND HÜTTENKÄSE

*Zutaten für 6 Personen*

1/16 l Milch, 60g Butter, 60g Mehl, glatt, 2 Eier, 1 Prise Salz,  
160g getrocknete Tomaten, 5 Cherry-Tomaten, halbiert,  
40g Hüttenkäse, Olivenöl, grobes Meersalz,  
Rosmarin, Basilikum

Ofen auf 200° vorheizen, Brandteig zubereiten, auf vorbereitetes Backblech Krapferl mit 5cm Durchmesser spritzen. Ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen.  
Alle Zutaten – außer Hüttenkäse und Basilikum in Öl anschwitzen, alles fein hacken. Hüttenkäse und viel Basilikum dazugeben, durchrühren, ev. etwas Olivenöl dazu und abschmecken. Mit einem Spritzsack mit grosser Tülle die Krapferl füllen.