



# RÄUCHERLACHS-SPINAT-TARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 25 TARTELETTES

**600 g** frischer salziger Mürbeteig

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Rahm-Basis

**60 g** Gervais natur

**25 g** Sbrinz, gerieben

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

**TL** Salz

**10 g** Stärke, z.B. Maizena

**5 g** Dill, frisch

**200 g** Blattspinat, tiefgefroren, aufgetaut

**70 g** Tomate(n), gewürfelt

**150 g** Lachs, geräuchert, in Streifen geschnitten

**30 g** Kapern, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen.
3. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten (ausser Räucherlachs und Kapern) dazumischen.
4. Jeweils einen Teelöffel von der Füllung auf die Mürbteigkreise setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.
5. Mit Räucherlachsstreifen und gehackten Kapern garnieren und servieren.