



# RÄUCHERLACHS-SPINAT-TARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 25 TARTELETTES

**2 Pkg.** Tante Fanny Frischer Mürbteig

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Rahm-Basis

**60 g** Gervais natur

**25 g** Sbrinz, gerieben

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

Salz

**0.5 TL** Dill, frisch

**200 g** Blattspinat, tiefgefroren, aufgetaut

**2 EL** Tomate(n), gewürfelt

**1 TL** Kapern, gehackt

**150 g** Lachs, geräuchert, 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 mit den restlichen Zutaten (ausser Räucherlachs und Kapern) gut verrühren.
4. Jeweils einen Teelöffel von der Füllung auf die Mürbteigkreise setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
5. Mit Räucherlachsstreifen und gehackten Kapern garnieren und servieren.