



SHRIMPS-CURRY-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, ungekühlt

60 g Gervais natur

25 g Sbrinz, gerieben

Zitronensaft, von 1/2 Zitrone

1 TL Salz

10 g Stärke, z.B. Maizena

100 g Zuckermais Konserve, abgetropft

1 TL Currypulver

150 g Ananas, gewürfelt

200 g Crevetten, essfertig

100 g rote Peperoni, gewürfelt

10 g Koriander, frisch

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 Paprika und Koriander) dazumischen.
4. Jeweils einen Teelöffel von der Füllung auf die Mürbteigkreise setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.
5. Mit Peperoniwürfel und Koriander garnieren und servieren.