



SALAMI-OLIVEN-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

60 g Gervais natur

25 g Sbrinz, gerieben

0.5 Zitrone(n), Saft davon

1 TL Salz

250 g Scharfe Salami, geschnitten

100 g rote Peperoni, gewürfelt

20 g Frühlingszwiebel(n), geschnitten

40 g Schwarze Oliven, gehackt

Peterli, 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 Saucenbasis mit den restlichen Zutaten (außer Oliven und Petersilie) gut verrühren.
4. Jeweils einen Teelöffel von der Füllung auf die Mürbteigkreise setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.
5. Mit gehackten Oliven und Peterli garnieren und servieren.