



# PIKANTE FLEISCH-TARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

**1 Pkg.** frischer salziger Mürbeteig

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g**

**500 g** Rindshackfleisch

**2** Ei(er)

**1** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**1** rote Peperoni, klein gewürfelt

**2 EL** Gartenkräuter, frisch, gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

**1 Msp.** Paprikapulver, mild

**1 Prise(n)** Chilipfeffer Pulver

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen, würzen und abschmecken.
2. Teig ½ cm hoch ausrollen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und befettete Muffinformen damit auslegen.
3. Füllung in die Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.