



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 Classic

60 g Gervais natur

25 g Parmesan, 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: Ungekühltes QimiQ Classic 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 Minuten backen.
5. Mit Räucherlachsstreifen und gehackten Kapern garnieren und servieren.