



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 Mürbteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

60 g Gervais natur

25 g Parmesan, gerieben

Zitronensaft, von 1/2 Zitrone

1 TL Salz

10 g Maisstärke

100 g Zuckermais Konserve, abgetropft

1 TL Currypulver

150 g Ananas, gewürfelt

200 g Shrimps, essfertig

100 g Rote Paprikaschote(n), 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: Ungekühltes QimiQ Classic 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 Paprikawürfel und Koriander garnieren und servieren.