



# 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 Mürbteig

### FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**60 g** Gervais natur

**25 g** Parmesan, gerieben

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

**1 TL** Salz

**250 g** Scharfe Salami, geschnitten

**100 g** Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

**20 g** Frühlingszwiebel(n), geschnitten

**40 g** Schwarze Oliven, gehackt

Petersilie, 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 Petersilie garnieren und servieren.