



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 Mürbteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sahne-Basis

500 g Rinderfaschiertes

2 Ei(er)

1 Zwiebel(n), klein gewürfelt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Rote Paprikaschote(n), 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.