



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1930

Herzhaft gefüllte Tartelettes

ZUTATEN (für ca. 12 Stück)

300 g Dinkelmehl (Typ 630)

80 g Butter

50 ml Natives Olivenöl extra - MILD |

Olio extravergine d'oliva - DOLCE*

2 Eier & ½ TL Salz

Ideen für 5 feine Füllungen:

Tomatenpesto* & Milde Peperoni*

Spargelcreme*, Pinienkerne & grüner Spargel

Tomatenpesto mit Ricotta*, Kapern* & Rucola

Auberginen Creme*, Cocktailtomaten & Basilikum

Artischocken Bruschetta*, Sardellen & Artischocken

*aus dem LaSelva-Sortiment

TORTINE ITALIANE PICCANTI

ZUBEREITUNG

■ Alle Zutaten für den Teig zu einem Mürbteig verkneten. Im Kühlschrank für ca. 20 Minuten ruhen lassen.

■ Ofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen.

■ Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig darauf ausrollen und mit einer Tasse ausstechen, in gut ausgefettete Tartelettes-Formen (ø 10 cm) legen und andrücken.

■ Die Teigrohlinge mit Olivenöl bestreichen und dem Wunschtopping belegen.

■ Für 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

■ Kurz abkühlen lassen, aus den Formen nehmen und warm servieren.

Tip: Dazu empfehlen wir einen bunten Salat mit einem Glas Prosecco.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!