



Mortadella-Mini-Tartes | Rezept

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Mortadella oder Geflügel-Salami

1 Frischer Blätterteig aufgerollt (Kühlregal)

50 g schwarze Oliven ohne Stein

1/2 Stange Porree

60 g Quark

50 ml Milch

1 Ei

Salz

schwarzer Pfeffer

1 TL Speisestärke

Fett für die Form

1 Muffinblech mit 6 Mulden

Schritt 1

Backofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig entrollen. Kreise mit ca. 2 cm größerem Durchmesser als die Muffinformböden ausschneiden. Muffinmulden einfetten, Teigscheiben hineinlegen, die Ränder hochziehen und andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Schritt 2

Mortadellascheiben (oder würzige Salami-Scheiben) in kleine Stückchen teilen und Oliven in Ringe schneiden. Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Alles in die Muffinförmchen füllen.

Schritt 3

Quark mit Milch und Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und Speisestärke unterrühren. Über die Füllungen gießen und auf der mittleren Ofenschiene 25-30 Minuten backen.