



**LaSelva®**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Herzhaft gefüllte Tartelettes

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

#### Teig

300 g Dinkelmehl (Typ 630)

80 g Butter

50 ml Natives Olivenöl extra - MILD\*

2 Eier

½ TL Salz

#### Ideen für 5 feine Füllungen mit LaSelva:

Pesto Rosso\* & Milde Peperoni\*

Spargelcreme\*, Pinienkerne & grüner Spargel

Tomatenpesto mit Ricotta\*, Kapern\* & Rucola

Auberginen Creme\*, Cocktailtomaten & Basilikum

Bruschetta ai carciofi\*, 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.

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

[www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

**BUON APPETITO!**