

Eat, letters and deco

PIKANTE PISTAZIEN-TÖRTCHEN MIT BRESAOLA

Für 6 Portionen (Muffinform)

♥ Vorspeise / zum Vorbereiten / einfach

Zubereitungszeit: 40 min

Backzeit: 25-30 min

Zutaten:

Törtchen

3-4 festkochende Kartoffeln, vom Vortag
80 gr gemahlene Pistazien (10 gr davon für Streussel)
1 gehäufte EL Parmesan
2 Eier
Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Chilli aus der Mühle
50 gr Butter
20 gr Bresaola, in feine Stücke geschnitten
1/2 TL Backpulver

Streussel

10 gr. gemahlene Pistazien (siehe oben)
10 gr Mehl
10 gr Pankomehl (asiatisches Paniermehl)
15 gr Butter, flüssig
etwas Parmesan zum Bestreuen

Ausserdem

6 Bresaola-Scheiben zu Röllchen geformt
essbare Blüten oder Blätter zur Deko

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad / Umluft vorheizen. Die Muffinform einfetten und bemehlen.
2. Die Kartoffeln schälen und an einer Bircherraffel in eine Schüssel reiben. Die Butter, die Eier, die gemahlene Pistazien und den Parmesan zugeben. Alles vorsichtig aber gut verrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Chilli abschmecken. Am Schluss den Bresaola und das Backpulver zugeben und nochmals kurz verrühren.
3. Die Masse nun in 6 Vertiefungen des Muffinsbleches verteilen.
4. Alle Zutaten, ausser dem Parmesan zu einer klumpigen Konsistenz verreiben. Die entstandenen Streussel nun über die Küchlein streuen. Den Parmesan on top darüber geben.
5. Backen: 25-30 min bei 160 Grad / Umluft. Nach dem Backen vorsichtig aus der Form heben und auf Teller geben. Die Bresaola-Röllchen darauf legen. Nach Belieben mit Blüten und Blätter dekorieren und servieren.

Info: Die leckeren Törtchen schmecken fantastisch als Vorspeisen und kleiner Snack. Sie lassen sich fertig zubereiten und dann nochmals in 3-4 min bei 220 Grad aufbacken. Sie können auch kalt genossen werden und eignen sich so auch als delikates Picknick.



Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Jelinda K.