



Hackfleisch-Blätterteig-Törtchen

Zutaten

- 4 Stängel Basilikum (frisch)
- 4 Stängel Minze
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 400 g Pizzatomen
- 100 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 540 g Blätterteig

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Basilikum und Minze waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
3. In einer Pfanne 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch darin anbraten. Pizza-Tomen zugeben und mitdünsten.
4. 100 ml Wasser zugießen und MAGGI Fix für Hackbraten einrühren. Kräuter zugeben.
5. 10 Vertiefungen eines Muffinbleches mit 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten.
6. Blätterteig abrollen. 10 Kreise mit ca. 9 cm Durchmesser ausstechen und die Vertiefungen damit auslegen. Hackfleisch hineingeben und im Backofen ca. 20 Min. backen. Dazu passt ein bunter Blattsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	402 kcal
Fett	29 g
Protein	14 g

🕒 40 Minuten

⊕ 10 Stück