



Mini-Hackfleisch-Pie mit Käse

Diese feinen Küechli sind vielseitig verwendbar, ob mit einem Salat als Znacht oder zu einem Glas Weisswein zum Apéro - sie finden sicher immer begeisterte Abnehmer.

Zutaten

Etwas Bratbutter
300 g gehacktes Rindfleisch
1 Schalotte, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
80 g in Öl eingelegte Tomaten, fein geschnitten
Salz, Paprika, Pfeffer
220 g würziger Hartkäse
2 Eier
120 g Crème fraîche
½ Bund Schnittlauch
1 TL Oregano, getrocknet
2 ausgewallte Kuchen-teige, eckig
2 Eier zum Bestreichen

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

1 Bratbutter erhitzen, das Hackfleisch anbraten, gehackte Schalotte und Knoblauchzehe begeben, kurz mitdünsten. Auf kleinem Feuer köcheln lassen. Tomaten beifügen, würzen, zur Seite stellen und auskühlen lassen

2 Den Käse reiben und zusammen mit den Eiern, Crème fraîche, Schnittlauch und Oregano vermischen. Zur ausgekühlten Fleischmasse geben, alles gut verrühren.

3 Aus dem Kuchenteig 12 Rondellen, Ø 12 cm und 12 Rondellen Ø 7 cm ausstechen. Die Muffinform gut einfetten, die grösseren Rondellen in die Vertiefungen legen. Die Füllung darin verteilen. Den Teigrand mit etwas Eiweiss bestreichen und die kleineren Rondellen darauflegen. Den Rand mit einer Gabel festdrücken.

4 Aus dem restlichen Teig eine Dekoration ausstechen und die Pies dekorieren. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen, untere Hälfte, Heissluft 180°C, Ober- und Unterhitze 200°C, während 30 Minuten backen.

Tipp

Als Apérogebäck die Pies in der Minimuffinform backen. Dazu je 24 Rondellen mit Ø 7,5 und 4 cm ausstechen.