

## Erdbeer-Fiorella-Mini-Tartes mit Pistazien

### ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

**150 g Fiorella di Tomino**

- 250 g Tarteteig
- 200 g Erdbeeren
- 20 g Zucker
- 50 g Pistazien, gehackt
- 1 EL Zitronenabrieb
- 1 Handvoll Minzblätter



### ZUBEREITUNG:

1. Fiorella di Tomino in Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Erdbeeren in eine Schüssel geben und mit Zucker vermischen. Alles beiseite stellen.
2. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Den Tarteteig ausrollen und in kleine Kreise schneiden, die in die Mini-Tarteformen passen. Tarteformen mit Teig auskleiden und den Boden mit einer Gabel einstechen, um zu verhindern, dass sich der Teig beim Backen aufbläht. Tartes in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Fiorella di Tomino gleichmäßig auf den Teigboden verteilen und für ca. 5 Minuten wieder in den Ofen geben, bis der Fiorella di Tomino leicht geschmolzen ist.
3. Die gesüßten Erdbeerwürfel auf die Fiorella di Tomino-Mini-Tartes verteilen. Die Tartes mit gehackten Pistazien bestreuen, Zitronenabrieb darüber geben und mit einigen frischen Minzblättern garnieren.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 20 Min.  
Gesamtzeit: 35 Min.

Nährwerte pro Person: 1188,2 KJ / 284,8 kcal | E 5,8 | F 17,1 | KH 26,1