

Deftige Mini-Pies aus dem 6er Pieform-Set von Pampered Chef



Zutaten und Zubereitung:

500 g Rinderhackfleisch mit 1 gr. Zwiebel, 1 Knoblauch (gepresst) und in Scheiben oder gewürfeltes geschnittenes Gemüse – Möhren, Sellerie, Paprika und Zucchini anbraten.

Schmecke es mit Salz, Pfeffer, Thai Curry und Chili und 2 EL Tomatenmark ab und gebe ein halbes Glas Rotwein hinzu sowie 1 Becher Sahne

Lasse alles kräftig einköcheln damit eine Masse entsteht die keine Flüssigkeit mehr hat.

2 Packungen Blätterteig aneinanderlegen sodass ein großes Blätterteigstück entsteht – mit dem Teigroller die Naht wo es aufeinander liegt verfestigen.

Nun nimm den größeren Kreis den es bei dem Pieform-Set gibt und steche 6 große Kreise aus – diese legst du in jede Mulde der Pieform und drückst es ein wenig nach unten.

Fülle nun die abgekühlte würzige Hackfleischmasse auf den Teig in der Pieform und gebe geriebenen Emmentaler darüber.

Nun nimm den kleinen runden Kreis und steche wieder 6 Kreise aus. Ich habe in den Kreisen nochmals mit einer Tülle von einem Garnierbeutel aus dem kleinen Kreis nochmals 3 kleine Punkte ausgestochen damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Du kannst aber auch eine schöne Ausstechform benutzen.

Lege deine ausgestochenen Kreise als Deckel auf die Pies und drücke am Rand in die Wellenform den Teig zusammen.

Pinself nun mit einem Eigelb deine Pies ein.

Dein Backofen ist auf 220°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 20-25 Minuten backen.

Die Pies schmecken lauwarm mit einer Salatgarnitur so richtig lecker – aber auch abgekühlt ist ein Leckerbissen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Das Pieform-Set kannst du dir hier anschauen:

https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop/section/products_detail/backen/mini-pieform-set/