

Mini-Pies mit Lammfüllung



Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Hackfleisch anbraten. Mit Wein ablöschen. Flüssigkeit schnell verdunsten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lammfüllung abkühlen lassen. Ei verquirlen. Petersilie fein hacken. Mit dem Ei zur Hackfleischmasse mischen.
2. Backofen auf 220 °C vorheizen. Muffinförmchen ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig Rondellen à ca. 8,5 cm Ø ausstechen. In die Muffinförmchen drücken. Teigresten anderweitig verwenden. Teigränder über den Förmchenrand ragen lassen. Mit je ca. 1 EL Hackfleischmasse füllen. Teigränder darüberschlagen und zusammendrücken. Eigelb verquirlen und die Mini-Pies damit bestreichen. In der unteren Ofenhälfte 15–20 Minuten knusprig backen.

Zubereitungszeit

35 Minuten + 15–20 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 200 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 15 g

Kohlenhydrate: 8 g

Zutaten

Für 1 Minimuffinblech à 12
Förmchen à 4 cm Ø

- 0.5 Zwiebel
- 2 EL Erdnussöl
- 200 g Lammhackfleisch
- 1 dl Weisswein
- 0.5 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- Butter und Mehl für die Formen
- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig à 320 g
- 1 Eigelb zum Bestreichen