

Mini Tartelettes mit Dill-Frischkäse und Kartoffel-Grillwürstel

30. April 2021

Zutaten

1 Packung Frischkäse
1 Bund Dille
etwas frisch gepressten Zitronensaft
Salz & Pfeffer
30-35 Mini Tartelettes
1 Packung Kartoffel Grill Würstel
Bohnenprossen zum Garnieren

Zubereitung:

Frischkäse mit fein gehackter Dille, Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermischen. Frischkäsecreme in einen Spritzsack füllen. Kartoffel-Grill-Würstel langsam in einer Pfanne braten. Würstel aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden. Mini Tartelettes vorbereiten, mit etwas Frischkäsecreme befüllen und jeweils eine Scheibe Kartoffel Grill Würstel aufsetzen. Mit Bohnensprossen garnieren ... und servieren!

Lasst euch die Tartelettes schmecken! Und vor allem: die Grillwürstel unbedingt sofort auf eure Einkaufsliste setzen!

