

# Tilsiter-Mini-Wähe

## Zutaten

wenig Bratbutter  
200 g Rindshackfleisch  
wenig Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
100 g Rüebli, in Würfeli  
100 g Spinat  
3 EL Weisswein  
¾ TL Salz  
wenig Pfeffer  
1 ausgewallter Kuchenteig  
(ca. 25 x 42 cm)  
200 g TILSITER ROT,  
in Würfeln

## Guss

2 dl Vollrahm  
1 dl Milch  
2 Eier  
wenig Muskat  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
3 EL Petersilie, fein geschnitten

Für 8 Stück  
Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Backen: ca. 30 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

Tipp: Statt Portionenförmchen  
das Muffinblech verwenden.



Für 8 ofenfeste Portionenförmchen  
von je ca. 8 ½ cm, gefettet

1. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Wenig Butter in derselben Pfanne erwärmen. Zwiebel und Rüebli ca. 3 Min. andämpfen, Spinat ca. 2 Min. mitdämpfen. Fleisch daruntermischen, Wein beigegeben, einköcheln. Masse würzen, auskühlen. TILSITER daruntermischen.
2. Teig entrollen, 8 Rondellen von je 11 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, einstecken. Masse mit den TILSITER-Würfeln darauf verteilen.
3. Guss: Rahm mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren, darübergiessen.
4. Backen: 25–30 Min. in der unteren Hälfte des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Petersilie bestreuen.

## Nährwerte pro Stück



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez4](http://www.tilsiter.ch/rez4)

