

Feine Forellentörtchen (ergibt ca. 12 Stück)



Zutaten:	Zubereitung:
70 g Mehl 60 g Zarte Haferflocken 2 EL geriebener Parmesan 70 g weiche Butter 1 Ei	Mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem festen Teig kneten, evtl. kalt stellen.
Den Teig dünn auswellen ca. 12 Kreise in Größe der Muffinsformen ausstechen und in die Form legen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen bei 170 Grad Heißluft 20- 25 Minuten goldbraun backen. Teigschalen aus dem Blech nehmen und auskühlen lassen.	
Füllung:	
300 g geräucherte Forelle 1 kleine Vesperturke 3 Lauchzwiebeln 3 EL frischer Zitronensaft 2 EL kaltgepresstes Rapsöl 1 EL frischer, feingehackter Dill 1 EL Meerrettich Salz, Pfeffer	In feine Stücke zupfen. Waschen, in feine Würfelchen schneiden. Waschen, in feine Ringe schneiden. Alleszusammen in eine Schüssel geben. Marinade herstellen und ebenfalls untermischen.
Die Forellensmischung in die Teigschalen verteilen, mit einem Dillzweig garnieren und servieren.	

