Mürbeteigtörtchen Bolognese – Original italienisch

Rezept von Fiametta Miani

Zutaten:
Mürbteig:
500 g Mehl
200 g Butter kalt in kleine Stücke
2 Eier
50 g Parmesan
1 TL Salz
Mürbteig mit dem K-Haken herstellen und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Füllung:
40 g Butter
2 Löffel Zwiebel, Karotten (Rüben) und Sellerie kleingeschnitten,
250 g Rindfleisch kleingeschnitten
250 g Schweinefleisch kleingeschnitten
1 Glas Weisswein
1 kleine Dose Tomaten zerkleinert
Salz nach Geschmack
4 Esslöffle Bechamelle-Sause
10 Scheiben Käse (Mozzarella, Gouda oder andere Käsesorte nach Geschmack)

Zubereitung:
Gemüse zerkleinern und in Butter dünsten, dazu das Kochrührelement einsetzen. Fleisch dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Wein ablöschen. Weiter köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Tomaten dazu geben. Halbe Stunde weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bechamell-Sauce unterrühren und erkalten lassen.

Aus dem Mürbeteig kleine Törtchen formen, evtl in Muffinform geben. Mit dem erkalteten Ragout füllen. Eine Scheibe Käse darüber legen und im Backofen bei 180 Grad 20 Minuten backen. Kann warm oder kalt serviert werden. Dazu passt Salat oder Tomanten.