



## *Herzhaftes Mürbeteiggebäck mit Pecorino Toscano g.U*

### *Zutaten:*

- 400 Gramm Weizenmehl 00
- 120 g gereifter und geriebener Pecorino Toscano g.U
- 350 g Butter
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Eier + 2 Eigelb
- Salz & Pfeffer

### *Zubereitung:*

Bilden Sie einen Mehlbrunnen mit dem Zucker und dem geriebenen Pecorino Toscano g.U, fügen Sie dann die in klein geschnittene Stücke kalte Butter hinzu und kneten Sie das Ganze schnell zu einem Teig.

Bilden Sie wieder eine Art Brunnen, kneten Sie und fügen Sie dann alle anderen Zutaten hinzu; formen Sie eine glatte Kugel.

Wickeln Sie sie in Frischhaltefolie. Einige Stunden im Kühlschrank lagern. 3 Tage haltbar.

---

---

Das Konsortium zum Schutz des Pecorino Toscano g.U dankt der Kochschule Lella für die Rezepte.