

TASSO-Rezepttipp

Hundekekse mit Fleisch



Zutaten

- 🐾 800 g Fleisch (bei unserem Rezept haben wir Straußenfleisch verwendet, am besten fein wölfen)
- 🐾 110 g Kartoffelpüree-Pulver
- 🐾 2 Eier
- 🐾 Geriebener Bergkäse



Step 1 – Zutaten zusammenmischen

- 🐾 Optional: Ein paar Karotten-Sterne als Deko ausstechen
- 🐾 Käse feinreiben und etwas für die Garnierung weglegen
- 🐾 Jetzt alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen



Step 2 – Kekse formen

- 🐾 Fleischmasse zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen



Step 3 – Kekse dekorieren und ab in den Ofen

- 🐾 Nach Belieben können die Kekse jetzt mit Karotten-Sternen, ausgestochenem Käse und dem übriggebliebenen Reibe-Käse garniert werden
- 🐾 Den Backofen auf 170°C, Ober-/Unterhitze, vorheizen und die Kekse etwa 55 Minuten backen



Und fertig sind leckere Leckerlis! Das Fleisch kann natürlich nach Belieben und Verträglichkeit ausgetauscht werden.



Viel Spaß beim Backen!

Euer TASSO-Team