Pasteten mit buntem Gemüse

Pizza » Party-Pizza

Zutaten (10 Stück)

» 450g Blätterteig
» 300g Hähnchenbrustfilet(s)
» 2 EL Öl
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» Salz & Pfeffer
» Curry
» 1/2 rote Paprika
» 1 Stange Staudensellerie
» 1 Stange Porree
» 1/2 EL Petersilie
» 1/2 EL Dill
» 1/2 EL Schnittlauch
» 125g Ricotta
» 2 EL Saure Sahne
» Zitronensaft
» 1 Eigelb
» 1 EL Milch
» 2 EL Sesam

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Blätterteigquadrate auftauen. Fleisch waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden. Im heißen Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln, zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

2. Paprika, Sellerie und Porree putzen, waschen. Sellerie und Porree in feine Ringe, Paprika in Würfel schneiden. Kräuter fein hacken. Ricotta und saure Sahne verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kräutern pikant abschmecken.

3. Masse auf Blätterteigquadrate verteilen. Gemüse und Fleisch darauf geben. Eigelb und Milch verquirlen. Zwei Ecken der Quadrate damit bestreichen und über der Masse zu Körbchen zusammenklappen. Ränder andrücken, mit restlicher Eiermilch bestreichen, mit Sesam bestreuen.

4. Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen bei 180°C ca. 20min backen.

Nährwerte: 270kcal/E12g/F17g/KH18g pro Stück

angelegt am: 08.09.2004 Rezept-Nr: 1294

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke