Rezept

Lauchpastetchen

Ein Rezept von Lauchpastetchen, am 28.04.2024

Zutaten

2 Stangen	Lauch (ca. 300 g)
1 EL	neutrales Öl
2	Eier
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
40 g	Bacon (in Scheiben)
6 längliche Scheiben	TK-Blätterteig (450 g)
150 g	Crème fraîche
	Pfeffer
	etwas Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine 12er-Muffinform (für 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Lauch längs aufschneiden, gut waschen und in Ringe schneiden. Bacon sehr fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauch und Bacon bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten. In ein Sieb geben, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen. Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen.

2. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Mulden der Muffinform ausbuttern und mit Mehl ausstäuben. Aus den Teigscheiben jeweils 2 Kreise von 8 cm Ø ausstechen und in die Mulden drücken.

3. Die Lauchmischung einfüllen. Eier und Crème fraîche verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über den Lauch gießen, dabei darauf achten, dass der Blätterteigrand frei bleibt und knusprig aufgehen kann. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 20 Min. backen. Die Lauchpastetchen lauwarm abgekühlt aus den Mulden lösen.