

## Rezept

# Pastetchen mit drei Füllungen

Ein Rezept von Pastetchen mit drei Füllungen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>450 g</b> TK-Blätterteig (10 Scheiben)	<b>1</b> Eigelb
<b>2 EL</b> Milch	<b>100 g</b> Räucherlachs
<b>50 g</b> Meerrettichfrischkäse Zitronensaft	<b>1 EL</b> gehackter Dill weißer Pfeffer
<b>100 g</b> Parmaschinken	1/2 Bund Rucola
<b>50 g</b> Ricotta (ersatzweise Frischkäse)	schwarzer Pfeffer
<b>120 g</b> Sahnegorgonzola	<b>3 EL</b> gehackte Walnüsse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR JE 15 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben bei Zimmertemperatur nebeneinander auftauen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Je 2 Scheiben aufeinander legen und sanft andrücken. Mit einem scharfen Messer jeweils zweimal längs und quer schneiden, so dass 9 gleich große Quadrate entstehen. Mit etwas Abstand aufs Backblech setzen. Eigelb und Milch verrühren und die Oberfläche damit so bestreichen, dass nichts herunterläuft und die Teigschichten verklebt. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Auskühlen lassen.
2. Inzwischen die Füllungen vorbereiten: Den Räucherlachs fein hacken und mit Meerrettichfrischkäse und Dill verrühren. Mit Zitronensaft und weißem Pfeffer würzig abschmecken. Den Schinken in sehr feine Streifen schneiden. Rucola waschen (dicke Stiele entfernen), trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Beides mit Ricotta verrühren und mit schwarzem Pfeffer würzen. Den Sahnegorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und die gehackten Walnüsse unterheben.
3. Die Pastetchen quer halbieren, je 15 untere Hälften mit einer Füllung bestreichen und die oberen Teile wieder aufsetzen.