

## Rezept

# Picknickpastetchen

Ein Rezept von Picknickpastetchen, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	Salz
<b>120 g</b> kalte Butter	<b>2</b> Eier
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>150 g</b> gegrilltes Hähnchenfleisch oder kalter Schweinebraten
<b>50 g</b> Räucherspeck	<b>1</b> Fleischtomate
<b>2</b> Schalotten	<b>1 EL</b> Öl
Pfeffer	Mehl für die Arbeitsfläche
<b>1</b> Ei (Größe S) zum Bestreichen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Pastetchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Mehl mit ½ TL Salz, der Butter in kleinen Stücken, 1 Ei und etwas Eiswasser rasch verkneten. Den Mürbeteig 30 Min. kühl stellen.
2. Das übrige Ei in 8-10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und die Blätter sehr fein hacken. Die Haut vom Grillhähnchen entfernen und das Fleisch sehr klein schneiden. Den Speck ebenfalls klein würfeln. Tomate kurz in kochendes Wasser legen, häuten, vierteln und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln.
3. Schalotten schälen, sehr klein würfeln und im Öl glasig braten. Den Speck kurz mitbraten. Fleisch untermischen, Petersilie, Tomate und Ei zufügen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
4. Ofen auf 190° vorheizen. Den Teig 3 mm dick ausrollen. Mit einem Unterteller und einem spitzen Messer sechs Kreise von ca. 17 cm Ø ausschneiden. Die Füllung jeweils in die Mitte der Teigkreise setzen. Das Ei leicht verquirlen und die Teigränder damit bepinseln. Die Teigkreise halbmondförmig zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Pastetchen mit Ei bestreichen und im Ofen (Mitte, Umluft 170°) in etwa 35 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.