Artikel vom 02.04.2020 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 14:21 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pastetchen-mit-forellenkaviar

Pastetchen mit Forellenkaviar



Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

Zutaten (für 4 Personen):

4 Scheiben TK-Blätterteig,
1 Eigelb,
etwas Sahne,
12 EL Forellenkaviar,
500 g Frischkäse,
1 Zweig Petersilie,
Pfeffer.

Zubereitung:

Blätterteigscheiben 10 Minuten antauen lassen, aus jeder Scheibe sechs Kreise ausstechen damit insgesamt 24 Kreise entstehen. Davon 12 Kreise auf ein Backblech mit Backpapier ausgelegt legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Aus den restlichen Teigkreisen jeweils die Mitte ausstechen. Eigelb mit Sahne verrühren. Die Böden damit bestrechen, je einen Teigringe darauflegen und diese ebenfalls mit der Eisahne bestreichen. Im vorgeheizten Ofen die Blätterteigpasteten bei 170 °C Ober- und Unterhitze circa 20 Minuten backen, auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Petersilie

waschen, fein hacken. Frischkäse mit Pfeffer verrühren. Die abgekühlten Blätterteigpasteten mit Frischkäse füllen, mit Forellenkaviar und Petersilie toppen und servieren.

Tipp: Blätterteigpasteten gibt es auch fertig zu kaufen.