

Fondue - Pastetchen

Kategorien: Küche, Snake´s, Käse, Pikant, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

Kleine Blätterteig - Pastetchen
Käse - fondue
Verlorenes Ei

Anleitung:

Fertiges Käsevondue in kaltes Pastetchen füllen, ohne Deckel anrichten bei Gebrauch im vorgeheizten Backofen anwärmen und servieren, eventuel ein verlorenes Ei oben auf platzieren, Petersilie.

Oder Käsepastetchen mit/auf Blattspinat anrichten. Planchierte Kirschtomaten.

Bei sofortigem servieren das Blätterteigpastetchen anwärmen !

PS: Normal Große Pastetchen, (vom Bäcker) dauern zu lange zum aufwärmen, des wegen kleinere verwenden, dann 2 verwenden.