

Käsepastetchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜLLUNG

60	Gramm	Parmesankäse
50	Gramm	Emmentaler Käse
60	Gramm	Schweizer Käse, alles gerieben
100	Gramm	Butter
4		Eigelb
50	Gramm	Käseblättermehlbrösel
		Salz, Paprika, etwas Petersilie
60	Gramm	Hartgekochtes Hühnerei, etwas gehackten Majoran
		Blättermehl

Anleitung:

Aus Abfallblättermehl werden kleine Bödchen im Durchmesser von 4 cm ausgerollt. In die Mitte gibt man folgende Die Butter wird schaumig gerührt; nach und nach gibt man die Eigelb darunter. Dazu kommen etwas saure Sahne, die Brösel, der geriebene Käse und zum Schluss die Gewürze und das gehackte Hühnerei. Kleine Kugeln werden geformt und auf die Bödchen gesetzt. - Aus gutem Blättermehl, der mit geriebenem Käse gezogen wurde, sind die Deckel anzufertigen. Sie werden vor dem Auflegen dünn modelliert, damit sie sich der Füllung gut anpassen können. Die Pastetchen werden mit Eigelb bestrichen und dann in gut heißem Ofen gebacken. Sie sind goldgelb, aber noch nicht durchgebacken, so werden sie bei mittlerer Hitze weitergebacken

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann