

Thunfisch-Pastete „Mediterran“ (10 Stück)

K 123

Zutaten:

1 Packung Café Condito Ruck Zuck Blätterteig, 450 g (= 10 Scheiben)
1 Eigelb
2 EL Milch
4 kleine Tomaten
4 Frühlingszwiebeln
2 Dosen Thunfisch in Öl eingelegt (à 185 ml)
2 EL Joghurt
4 EL Mayonnaise
2 TL Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Blätterteigquadrate nach Packungsanweisung auftauen lassen. Von den Quadraträndern jeweils vier Streifen (ca. 1-2 cm breit) abschneiden. Eigelb und Milch verquirlen, die Teigstreifen damit bestreichen, Quadratränder mit den Streifen belegen, Ränder fest andrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 170°) ca. 15 Minuten vorbacken. Anschließend die innere Teigwölbung für die Füllung vorsichtig runterdrücken. Tomaten waschen und Stielansatz entfernen, Frühlingszwiebeln putzen und waschen, Tomaten in feine Würfel und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Thunfisch abtropfen lassen, fein zerpfücken und die Pasteten mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Thunfisch füllen. Für die Creme Joghurt und Mayonnaise verrühren, mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Füllung geben. Bei 190 Grad (Gas Stufe 2) ca. weitere sieben Minuten backen. Nach Wunsch mit gerösteten Pinienkernen bestreut und Frühlingszwiebelringen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 22 Minuten

pro Portion:

kJ/kcal: 1.241/296

E: 11g

F: 21g

KH: 17g

