



## Pastetli mit Ziegenkäse

### Zutaten

für 4 Personen

Blätterteig..... 250 gr  
 Eigelb, verdünnt..... 1  
 Randen, gekocht ..... 150gr  
 Kresse oder Ruccola .. 30 gr  
 Ziegenkäse.....4 x 20gr  
 z.B. Chavroux Tendre Bûche  
 Olivenöl  
 Aceto balsamico  
 Pfeffer

**\* Pastetli vorbacken  
 Randen vorschneiden und im  
 Kühlschrank aufbewahren**

Vorbereiten: 10 bis 20 Min  
 Kochzeit: 10 bis 20 Min

### Zubereitung

- Teig ca. 4mm auswallen
- 4 Rondellen 9cm Ø ausstechen
- auf Blech mit Backpapier legen
- mit Ausstecher 7cm Ø einkerben, so dass ein Rand von 1cm entsteht, Innenteil mit Gabel einstechen, Rand mit Eigelb bestreichen
- \* Backen: ca 10 Min bei 220 Grad (vorgeheizt)
- Herausnehmen und Innenteil (Deckel) ausschneiden, diesen beiseite legen
- Hitze auf 180 Grad reduzieren
- Randen ca. 4 mm dick in 4 Scheiben schneiden
- mit Öl bestreichen, würzen
- Käse darauf legen
- Pastetli ca. 10 Min. fertig backen bis Käse leicht cremig ist
- Pastetli auf Teller geben, Käse mit Aceto beträufeln
- Deckel darauf legen und mit Kresse oder Ruccola dekorieren, sofort servieren

En Guete !