Lachs-Gemüse-Pastete

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	40 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

2 Karotten

2 Zucchini

1 Blätterteig, rund, ca. ∅32 cm

350 g Lachstranchen, geräuchert

Salz

Pfeffer

Gemüse waschen, Karotten schälen. Karotten und Zucchini der Länge nach mit einem Sparschäler in Scheiben schälen.

Blätterteig in die Kuchenform legen und ca. 1 cm überlappen lassen, mit der Gabel einstechen. Lachs auf den Blätterteig legen, die Karotten und Zucchini darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Blätterteig, rund, ca. ∅32 cm

Mit dem Apfelgehäuse-Ausstecher aus dem zweiten Blätterteig 6 Löcher ausstechen. Blätterteig auf das Gemüse legen und mit den Rändern des ersten Blätterteig verschliessen.

Kuchenblech auf ein Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Backen.

Profi-Backen Blätterteig 200 °C während 40 Min.

Zubehör

Kuchenblech rund, ø29 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019