

Kartoffel-Pastetchen

Für 4 Personen

500 g festk. Kartoffeln	Salz	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
3 Lauchzwiebeln	4 Maronen	100 g geräucherter Lachs
150 g Schmand	1 Ei	2 EL Gemüsebrühe
Pfeffer	Butter	350 g Blätterteig
2 EL Sahne		

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen. Dann abgießen, ausdampfen lassen und pellen.

Währenddessen Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Esskastanien grob hacken. Die gepellten Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Lachs in kleine Stücke schneiden.

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

Schmand mit Ei und Brühe verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Lauchzwiebeln unter die Schmand-Masse rühren.

4 kleine Tarteförmchen (Durchmesser ca. 12 cm) mit Butter ausfetten.

Blätterteig auseinanderrollen. 4 Kreise à ca. 14 cm Durchmesser und 4 Kreise à 12 cm Durchmesser ausstechen. Die Tarteförmchen mit den größeren Teigkreisen jeweils auskleiden.

In je 2 Förmchen Kartoffelscheiben und Maronen schichten, in je 2 Förmchen Kartoffelscheiben und Lachs schichten. Alle Förmchen mit Schmand-Masse auffüllen.

Dann jeweils mit dem kleineren Teigkreis abdecken. Blätterteigdeckel mit Sahne bepinseln und die kleinen Pastetchen im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen, bis die Törtchen leicht gebräunt sind.

Törtchen in den Förmchen etwas abkühlen lassen, vorsichtig herauslösen und servieren. Dazu passt sehr gut Feldsalat, mit Vinaigrette mariniert.

Martina Kömpel am 05. November 2019