

Lachs-Spinat-Pastetchen

Zutaten :

(für 6 Personen)

6 quadratische oder 3 rechteckige Blätterteigplatten (TK)

150 g Räucherlachs

150 g TK Blattspinat

150g saure Sahne

150 g geriebenen Gouda / Emmentaler

1 gehäufter EL Mehl

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

6 Portions-Souffleförmchen

Zubereitung:

Den Spinat auftauen lassen und etwas Flüssigkeit ausdrücken.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Souffleförmchen mit den Blätterteigplatten auskleiden (rechteckige Platten etwas in der Länge ausrollen und mittig teilen, so dass je zwei Quadrate entstehen), dabei die vier Ecken überlappen lassen.

Die saure Sahne mit 2/3 des Käses und dem Mehl mischen. Salzen (vorsichtig – der Räucherlachs ist salzig!), pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken. Den Räucherlachs in Stücke schneiden und im Wechsel mit dem Spinat und der Sahne-Käse-Mischung in die Förmchen schichten. Diese mit den freien Teigecken verschließen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

30 bis 40 Minuten backen, dann kurz abkühlen lassen und warm servieren.