

Mit Ziegenkäse gefüllte Pastetchen

Bouchées de cébettes au chèvre



Zutaten für zwei Personen:

8-10 kleine Pastetchen

160 g Ziegenkäse

100 g gemischter grüner Salat
(Rucola, Radicchio, Eichblatt,
krauser Eissalat)

2 Tomaten

4 Stängel Petersilie

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

2 EL weißer Balsamicoessig

5 EL Olivenöl

1. Salate zupfen, verlesen,
waschen und gut abtropfen
lassen oder in der
Salatschleuder trocknen.

2. Petersilie trocken sehr
fein schneiden.

3. Tomaten achteln, Kerne
und Haut entfernen.

4. Pastetchen mit Ziegenkäse
füllen und ca. 20 Minuten
bei 180° im Ofen backen.

5. Vinaigrette mixen.

6. Salatblätter in der
Vinaigrette wenden und auf
Speisetellern anrichten.
Tomaten und Pastetchen
arrangieren und das Ganze
mit der fein gehackten
Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Die Rezeptanregung, das
Foto und der französische
Titel stammen aus dem
Restaurant Lei Salins in
Saint-Tropez, April 2003.

Der französische Original-
Titel wurde beibehalten,
obwohl in der beschriebenen
Version in den
Pastetchen keine Frühlings-
zwiebeln sind.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15
min, Gesamtzeit ca. 35
min, große Salate, vegeta-
risch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023