



Kammuscheln Pasteten

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

200 g Kammuscheln **von Escal**

2 Blätterteigrollen

100g kleine tiefgekühlte Erbsen

20cl Crème fraîche

2 Zwiebeln

1 EL Petersilie

10 EL Dill

10cl Weißwein

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Kammuscheln mit kaltem Wasser abspülen und eine Stunde bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Die Kammuscheln bei starker Hitze 5 Minuten anbraten und nach der Hälfte der Zeit wenden. Die Kammuscheln anschließend mit Weißwein ablöschen.
2. Große Rechtecke aus den Blätterteigrollen schneiden.
3. Die aufgetauten Erbsen in einen Mixer geben. Die Crème fraîche, die Zwiebeln, fein gehackte Petersilie und Dill hinzufügen.
4. Salz und Pfeffer je nach Ihrem Geschmack hinzugeben.
5. Die zubereitete Crème auf den Rechtecken verteilen und anschließend die Kammuscheln darauf verteilen.
6. Die Pasteten in den vorgeheizten Ofen schieben und 15-20 Minuten backen.