



Frutti di Mare Pastete

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

400 g Frutti di Mare

1 EL gehackter Knoblauch

4 getrocknete Tomaten

500 g Spinatsprossen

1 EL gehackte Petersilie

10 cl Olivenöl

1 Eigelb

2 Blätterteig

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Frutti di Mare auftauen und abtropfen lassen.
2. In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und den gehackten Knoblauch zum Blanchieren hinzufügen, 2 Minuten kochen lassen, abgießen und abspülen (so erhalten Sie süßen Knoblauch).
3. Die getrockneten Tomaten und die Petersilie fein hacken und beiseitestellen.
4. Die Frutti di Mare in einer großen Pfanne mit dem Olivenöl 1-2 Minuten kräftig anbraten, Tomaten, Spinat und Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitelegen.
5. Zwischen zwei Blätterteigscheiben garnieren, die Ränder festkleben, verzieren und die Oberseite mit Eigelb bestreichen.
6. 35 bis 40 Minuten im Ofen bei 200°C backen.
7. Mit einem schönen Salat servieren.