



## **Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet**

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

**Zeitaufwand**  
ca. 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
ganz einfach

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

- 500 g TK-Gemüse (z. B. mit Brokkoli, Möhren, Erbsen, Spargel)
- 3 EL Öl
- 200 g Yufta-Blätter (= türkischer Blätterteig)
- 3 Eier
- 150 g Crème fraîche
- Curry
- Salz
- Pfeffer

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs halbtrocken

## Zubereitung

1

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Das gefrorene Gemüse hineingeben und unter mehrmaligem Rühren ca. 6 Minuten dünsten, bis das Gemüse aufgetaut und leicht bissfest (= al dente) ist. Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C / Umluft: 160°C / G-Herd: Stufe 3).

2

Muffin-Blech mit Öl ausfetten. Aus Yufta-Blätter 24 Quadrate (ca. 12x12 cm) ausschneiden. Jeweils 2 Teigstücke übereinander legen und vorsichtig in die Muffin-Mulden drücken. Das vorgegarte Gemüse in die Pastetchen geben.

3

Eier mit Crème fraîche und Gewürzen verrühren. Über das Gemüse verteilen. Im Backofen in ca. 20 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe erreicht haben.

4

Extra-Tipp: Zubereitung z. B. auch mit gegarter Geflügelbrust oder mit Lachs- oder Schinken- und Spargelstücken. Die Pastetchen auf einem Salatbett anrichten (z. B. auf Ruccola, Feldsalat oder Radiccio etc.). Sie schmecken heiß oder auch kalt.

Diese Website wurde mit toujou gebaut