



Mini Blätterteig Pastetchen mit Krabbensalat

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Unverzichtbar, schmeckt jedem Gast

Zutaten

- Schöne Mini Blätterteig Pastetchen sind handelsüblich in guten Supermärkten fertig zu kaufen.
- 250 g Nordsee Krabbenfleisch
- 4 El gute 50% tige Mayonnaise
- 2 El geschlagene Sahne
- 50 g weiße Champignons in kleinen Würfeln
- 1 - 2 hart gekochte Eier in Würfeln
- 2 El guten Ketchup
- 1 El geriebener Meerrettich
- 2 Cl Cognac oder Weinbrand
- Etwas gemahlener Chil oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Krabbensalat:

Schritt2

Das Krabbenfleisch etwas ausdrücken, würzen mit:

Schritt3

1 Prise Zucker, weißem Pfeffer, gem. Chili oder Cayenne.

Schritt4

Die fein gewürfelten, frischen Champignons und die ebenfalls gewürfelten Eier dazu geben. Ebenso den Ketchup, den Senf und

Schritt5

den Meerrettich. Alles mit 2 cl Cognac oder Weinbrand marinieren und

Schritt6

2 El steif geschlagene Sahne unterheben.

Schritt7

Nachschmecken, reichlich in die Pastetchen füllen und auf einer Platte mit Manschette anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** lecker, salat, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mini-blaetterteig-pastetchen-mit-krabbensalat/>