

Shrimp Pies

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 30 Min.
Für 2 Backbleche von ca. 20 cm Ø

2 ausgewählte Kuchenteige
(je ca. 25×42 cm)

Füllung

- 250 g geschälte gekochte Crevettenschwänze**, grob gehackt
- 1 kleine Tomate**, in Würfeli
- 1 Zitrone**, nur 3 Esslöffel Saft
- 3 Esslöffel glattblättrige Petersilie**, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe**, gepresst
- 1 dl Rahm**
- 2 Eier**, verklopft
- 1 Esslöffel trockener Sherry**
- ¾ Teelöffel Salz**
- wenig Pfeffer** aus der Mühle
- 1 Ei**, verklopft, zum Bestreichen

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Pies formen (siehe kleine Bilder 1–3).

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 47 g Fett, 28 g Eiweiss, 69 g Kohlenhydrate, 3426 kJ (819 kcal)



1. Die Teige längs ca. 2 cm grösser auswallen. Einen Teig mit dem Papier quer halbieren, Teighälften in die Bleche legen, Teigböden und -ränder mit einer Gabel dicht einstechen, Füllung darauf verteilen.



2. Teigränder mit Ei bestreichen. Den zweiten Teig mit dem Papier quer halbieren, auf die Füllung stürzen, Papier entfernen, Teigränder gut zusammendrücken. Teigecken mit der Schere rundschneiden. Teigdeckel mit einer Gabel einstechen.



3. Teig mit zwei Fingern am Rand festhalten, dazwischen mit einem Finger der anderen Hand etwas Teig so nach innen ziehen, dass ein wellenförmiger Rand entsteht. Teigdeckel mit Ei bestreichen.