Betty Bossi

Tatar-Taler

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 4 Min.
ergibt 14 Stück

1 Rolle Pastateig (siehe «Gut zu wissen»)
180 g saurer Halbrahm
100 g Trockenfleisch-Abschnitte, fein geschnitten
2 Cornichons, fein gehackt
1 hart gekochtes Ei, gehackt
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

1. Pastateig entrollen, 28 Rondellen von je ca. 5 cm Ø ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

2. Backen: ca. 4 Min. in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

3. Sauren Halbrahm und alle Zutaten bis und mit Schnittlauch in einer Schüssel mischen, auf die Hälfte der Rondellen verteilen, mit den restlichen Rondellen bedecken.

Lässt sich vorbereiten: Teigrondellen 2 Tage im Voraus backen. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Kurz vor dem Servieren füllen.

Pro Stück: 3 g Fett, 3 g Eiweiss, 5 g Kohlenhydrate, 244 kJ (58 kcal)

Gut zu wissen
- Die 22 Rezepte sind für 1 bis 2 Rollen Pastateig (Foto links) berechnet. Das Produkt ist im Kühlregal bei Coop zu finden.
- Ungeöffnete Rollen sind im Kühlschrank einige Zeit haltbar (siehe Verkaufs- und Haltbarkeitsdatum auf der Verpackung).
- Der Pastateig lässt sich auch tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 3 Monate. Auftauen ca. 4 Std. im Kühlschrank.
- Pastateig immer kühl verarbeiten.
- Pastateig entrollen, überschüssiges Mehl auf der Oberfläche mit einem Pinsel entfernen.
- Aus dem Pastateig lassen sich auch Cannelloni, Lasagne, Nudeln und Ravioli zubereiten.
- Die Rollen sind auf den Betty Bossi «Ravioli-Täschler» und «QuickWipp» abgestimmt.
- Weitere Informationen, Tipps und Tricks sowie Rezepte finden sich auf der Verpackung.

Aus «Häppchen in Hülle und Fülle», 2003
Copyright, Bezugsquelle
Betty Bossi Verlag AG, 8021 Zürich