

Lachspastetli

25 Minuten



Zutaten

- 8 Pastetli
- 400 g Lachsfilet (MSC)
- 1 Schalotte
- 400 g Stangensellerie mit dem Kraut
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 1½ dl Weisswein
- 2 dl Rahm

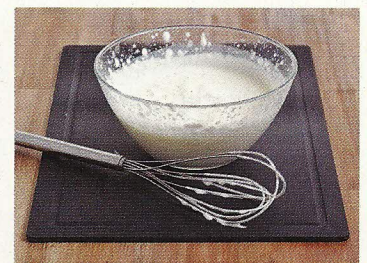
Pro Person: 54 g Fett, 25 g Eiweiss,
27 g Kohlenhydrate, 2985 kJ (713 kcal)



1
Pastetli nach Anleitung auf der Verpackung aufbacken. **Lachs** in Würfel schneiden, **Schalotte** fein hacken.



2
Stangensellerie in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln. **Bratbutter** in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Lachswürfeli ca. 2 Min. rührbraten. Herausnehmen, Schalotte und Sellerie bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. dämpfen, würzen.



3
Wein dazugliessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. zugedeckt köcheln. **Rahm** flaumig schlagen, darunter mischen. Fisch begeben, nur noch heiss werden lassen. Füllung in die Pastetli geben.