



fruchtige
Apéro-Häppchen

Zutaten für 12 Pastetli

- 1 Pack Mini-Pastetli
- 100 g Frischkäse
- Himbeeren und Heidelbeeren
- wenig Käse, vollfett

Mini-Pastetli mit Frischkäse und Beeren

Mini-Pastetli mit dem Frischkäse füllen.
Beeren in den Frischkäse stecken.
Mit dem Sparschäler dünne Streifen Käse schneiden und über die Beeren legen.
3 - 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze) backen.
Am besten warm servieren, dann haben sie das volle Aroma.

KÖCHEN
mit
Jeannette

Tipp:
Für die salzige Variante anstelle der Beeren mit feingeschnittenen Peperoni füllen.