KIKKOMAN

Fleischpastete nach japanischer Art

Gesamtzeit **30 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.405,8 kJ / 575 kcal

Fett: **38,8 g** Eiweiß: **27,2 g**
Kohlenhydrate: **36,8 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Blätterteigplatten
1	Ei, verquirlt
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
150 g	Rinderhackfleisch
2	Frühlingszwiebeln
4	Champignons
1 EL	Miso
1 EL	Zucker
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Wasser
1 EL	Speisestärke oder Kartoffelstärke (in einem weiteren EL Wasser aufgelöst)
1 Prise	schwarzer Pfeffer
	Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl - **150 g** Rinderhackfleisch - **2** Frühlingszwiebeln - **4** Champignons - **1 EL** Miso - **1 EL** Zucker - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 EL** Wasser - **1 EL** Speisestärke oder Kartoffelstärke (in einem weiteren EL Wasser aufgelöst) - **1 Prise** schwarzer Pfeffer
Für die Füllung die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Champignons fein hacken.

Kikkoman Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze und Frühlingszwiebeln darin anbraten. Wenn beide weich sind, das Rinderhackfleisch hinzufügen.

Sobald das Hackfleisch gar ist, Miso, Zucker, Kikkoman Sojasauce, Wasser und schwarzen Pfeffer zugeben.

Wenn sich das Miso aufgelöst hat und gleichmäßig vermischt ist, die Stärkelösung unterziehen und alles gut verrühren.

Schritt 2

200 g Blätterteigplatten
Die Blätterteigplatten entrollen und daraus 8 Quadrate (8 x 8 cm) schneiden. Anschließend 4 der Quadrate in je 4 Streifen (2 x 8 cm) schneiden.

Schritt 3

1 Ei, verquirlt - Die in Schritt 1 hergestellte Füllung
Sämtliche Teigflächen mit Ei bestreichen und alle Ränder der Blätterteig-Quadrate mit einem Blätterteig-Streifen belegen. Die vorbereitete

Füllung in die Mitte geben und die Ränder erneut mit Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10 Minuten backen.

Vor dem Servieren die gehackte Petersilie darüber streuen.