



## Englische Mini-Schinken-Pastetchen mit Senfsauce

### Zutaten

- 225 g Mehl
- 120 g Butter
- 0,5 TL Salz
- 2 Ei(er)
- 75 g gekochter Schinken
- 100 g Putenschnitzel
- 1 Slightly heaped teaspoon Thymian
- 1 EL Portwein
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 4 EL THOMY Salat Mayonnaise
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)
- 1 TL Pfefferkörner a.d. Glas
- 2 EL Sekt
- 1 EL Sahne (geschlagen)

### Zubereitung

1. Mehl mit Butter, 1/2 TL Salz und ein Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Frischhaltefolie packen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Für die Füllung Schinken und Putenschnitzel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Thymian waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, klein schneiden und zugeben. Portwein, Limettensaft und MAGGI Würzmischung 1 zugeben und alles gut mischen.
2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. Teig halbieren und jede Hälfte zwischen Frischhaltefolie ca. 2-3 mm dick ausrollen. Kreise mit ca. 9 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung darauf verteilen.
3. Ein weiteres Ei verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Den Teig über der Füllung zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberseite der Pastetchen mit dem restlichen Ei bestreichen und im Backofen ca. 20 Min. backen.
4. Für die Senfsauce THOMY Salat Mayonnaise mit THOMY Delikatess-Senf, Pfefferkörner und Sekt verrühren. Mit Salz würzen und abschmecken. Zuletzt Sahne unterziehen. Die Pastetchen mit der Senfsauce anrichten. Auch eine Cumberland-Sauce oder ein Mango-Chutney machen sich sehr gut dazu.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	131 kcal
Fett	9 g
Protein	4 g

🕒 60 Minuten

⊕ 20 Stück