# SONNENBLUMENPASTETE



**Chef:** Monica Copetti

## Menù-Zutaten

150 g Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1

25 g Fiokki - PC0

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

## Zutaten

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

50 g geriebener Parmigiano Reggiano

2 frische Blätterteigplatten (rund, je 250 g)

## Zubereitung

Die Zutaten miteinander vermengen, um die Füllung vorzubereiten. Eine Blätterteigscheibe mit einem Durchmesser von zirka 10 cm ausschneiden und einen Teil der Füllung
in die Mitte geben. Dieser Teil soll den Blütenkorb einer Sonnenblume darstellen. Die restliche Füllung ringförmig am Rand der Blätterteigscheibe verteilen und von der
Füllung im mittleren Teil getrennt halten. Eine weitere Blätterteigscheibe darüberlegen und die beiden Scheiben an den Stellen zwischen den Füllungen zusammendrücken. 5 bis
6 cm lange „Blütenblätter“ schneiden. Den mittleren Teil der „Sonnenblume“ mit rotem Paniermehl, die äußeren Blütenblätter mit gelbem Paniermehl bestreuen. Die „Blütenblätter“
umdrehen, sodass die Füllung oben zu sehen ist.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)