

GARNELEN-SCHIFFCHEN


Zutaten für 12 Personen:

- 200 g** Mehl
- 2 Msp.** Salz
- etwas** Pfeffer
- 80 - 100 g** kalte Butter
- 4 - 6 EL** kaltes Wasser

Füllung:

-  **g** Gurke
-  **g** Tomate
- 50 g** rote Paprika
- 100 g** Mayonnaise
- 1/2** Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 200 g** Party-Garnelen
- etwas** Dill zum Garnieren

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Salz und Pfeffer, Butterflöckchen und kaltem Wasser einen glatten Teig kneten. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Kleine Pasteten-Schiffchen-Formen ausfetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
3. Mit den Formen Schiffchen ausstechen und den Teig innen an den Formrändern leicht hochdrücken.
4. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen (damit sich beim Backen keine Blasen bilden!).
5. Mit Trockenerbsen oder Linsen die Formen ausfüllen (diese werden nach dem Backen aus den Schiffchen entfernt. Sie helfen, dass die Schiffchenform hält und die Teigränder nicht einsacken!). 
6. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad, G-Herd Stufe 3, Heißluft/ Umluft ca. 160 Grad) in ca. 20 Minuten goldbraun backen.
7. Die Schiffchen aus den Formen lösen und abkühlen lassen.

Für die Füllung:

1. 12 schöne Garnelen zurückbehalten, den Rest klein hacken und mit feinen Würfeln von Gurke, Tomate, Paprika, Mayonnaise und Kräutern vermischen.
2. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.
3. In die Schiffchen verteilen und jeweils mit einer Garnele, Dill und eventuell Gurken- oder Zitronenstücken garnieren.

Zu diesem Rezept empfehlen wir

[Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken](#)

[Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé](#)



Diese Website wurde mit toujou gebaut

