

REZEPT-SAMMLUNG

Feine Fischherzen mit Kräutern

Zutaten:

100g gekochter Fisch ohne Gräten
3 EL fein gehackte frische Kräuter
2 EL natives Olivenöl extra
1 Ei
200g Dinkelmehl
100g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Die Fisch mit den Kräutern im Mixer pürieren. Das Püree in eine Schüssel geben, Olivenöl und Ei unterrühren. Mehl und Nüsse zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 8mm stark ausrollen. Mit Herz-Ausstechern Herz-Kekse ausstechen. Auf das Backblech legen und 30 Minuten backen.

Die Fisch-Herzen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Im Baumwollbeutel bzw. in der Blechdose ca. 2 Wochen haltbar.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Brennwert p. P.: n.n.

Ca. 35 Stck.