Mini-Burger Pasteten

Die Mini-Burger Pasteten hübschen jedes Buffet auf und schmecken auch prima als Snack für zwischendurch. Ein Rezept für große und kleine Burger-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

12 Stk.	Blätterteig-Pasteten (ca. Ø 6,5 cm)
450 g	Faschiertes (halb Rind, halb Schwein)
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
3 Scheiben	Schmelzkäse (Cheddar)
Nach Belieben	Salat
3 Scheiben	Frühstücksspeck
3 Stk.	Essiggurken
12 Stk.	Cocktailtomaten

Optional

Nach Belieben	Saucen (z. B. Ketchup, Mayonnaise, BBQ u.s.w.)

Zubereitung

1. Für die **Mini-Burger Pasteten** zuerst den kleinen Deckel von den Pasteten mit einem Messer herausschneiden. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Faschierte mit dem Ei und nach Belieben Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich vermengen.

3. Nun die Pasteten mit dem Faschierten füllen, bis sie randvoll sind.

4. Danach den Scheibenkäse vierteln und ein Viertel auf jede Pastete legen. Anmerkung: Wer den Rand vom Käse nicht ganz so dunkel haben möchte, sollte den Käse erst später während des Backens auflegen. Die Pasteten sollten nun ca. 20 Minuten im Ofen backen.

5. Als nächstes den Frühstücksspeck in 12 Stücke schneiden.

6. Diesen nun in der Pfanne von beiden Seiten knusprig braten.

7. Jetzt die Gurken in 12 Scheiben schneiden.

8. Die Tomaten anschließend waschen und gut abtropfen lassen.

9. Letztendlich den Salat waschen, gut abtropfen lassen und klein zupfen.

10. Nun werden die Burger-Pasteten zusammengebaut. Dazu erst etwas Salat auf die Pasteten legen. Wer möchte, kann nun eine Sauce integrieren. Dann eine Scheibe Gurke, ein Stück Speck und letztendlich eine Cocktailtomate auflegen und alles mit einem Stäbchen fixieren. Die Burger-Pasteten schmecken warm, aber auch kalt wie zum Beispiel auf einem Buffet.

Tipp

Die Mini-Burger Pasteten lassen sich mit vielerlei Zutaten variieren.