



... einfach zum Reinbeißen

Pfälzer Leberwurstpastetchen

Zutaten für 4 Personen

100 g feine Kalbsleberwurst von Cornelius
2 EL Crème fraîche
1 Schalotte
Gewürze nach Belieben
kleine Pastetchen

Zubereitung

Die Kalbsleberwurst mit 2 EL Crème Fraîche verrühren. Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden, zugeben, mischen und nach Belieben abschmecken. Die Füllung reicht für ca. 7 kleine Pastetchen.

