

Krautstiel-Pastete



Zutaten

700 g Krautstiele
Salz
80 g Pfeffer-Frischkäse, z.B. Boursin
50 g Sbrinz, gerieben, AOC
30 g Gruyère, gerieben, AOC
200 g Pelatitomaten, gehackt
1 Rolle Blätterteig, rechteckig ausgewählt
1 Ei

Zubereitung

Für 4–6 Personen

1 Die Krautstiele waschen. Dann die grünen Krautstielblätter entlang der Stiele abschneiden, waschen und unschöne Blattteile entfernen. Die Stiele wenn nötig entfädeln (wie Rhabarber) und der Länge nach in 1 cm breite Streifen schneiden.

2 Die Stiele im Dampf oder in Salzwasser 5–8 Minuten vorkochen. Zuletzt die Krautstielblätter obenauf legen und nur gerade 1 Minute mitgaren. Zuerst die Blätter sorgfältig herausheben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Die Stiele in ein Sieb abschütten, kalt abschrecken und auf Küchenpapier oder einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Blätter ebenfalls abtropfen lassen und trockentupfen.

3 Den Frischkäse mit den beiden geriebenen Käsesorten sowie den Pelatitomaten mischen. Wenn nötig mit Salz abschmecken.

4 Auf einem Küchentuch die Krautstielblätter zu einem Rechteck auslegen, das etwas kleiner ist als das Blätterteigrechteck. Die Stiele in der Mitte daraufverteilen und mit der Frischkäse-Tomaten-Masse bestreichen. Die Blätter seitlich über die Stiele schlagen und alles sorgfältig zu einem Paket aufrollen.

5 Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Krautstielrolle auf den Blätterteig legen und satt zu einem Paket verschliessen. Das Ei verquirlen und die Pastete damit bestreichen. Dann mit einer Gabel die Pastete regelmässig einstechen.

6 Die Krautstiel-Pastete im auf 200 Grad Umluft vorgeheizten Ofen (Unter-/Oberhitze 220 Grad) auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, 5 Minuten stehen lassen, dann in breite Tranchen schneiden und servieren.