

Lauch-Schinken-Pastete



Zutaten

Für 4 Personen

ca. 600 g Lauch

Salz

150 g Frischkäse nature

ca. 2 TL Madras-Curry

2 ausgewählte Blätterteige à 270 g

200 g Schinken, z. B. Bauernschinken

1 Ei

Lauch in Ringe schneiden. In Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Frischkäse mit Curry pikant würzen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Hälfte des Teigs samt Backpapier auf einem Kuchenblech auslegen. Gut die Hälfte des Frischkäses darauf ausstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 5 cm frei lassen. Mit Schinken belegen.

Lauch und restlichen Frischkäse darauf verteilen. Ei verquirlen. Teigrand damit bestreichen.

Zweite Teigronde auf die Füllung legen, Rand gut andrücken. Pastete mit Ei bestreichen.

In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Warm servieren.

Dazu passt Salat.