

Pastete mit Schinken und Käse

27.Juli 2023

Zutaten:

200g Beinschinken Selection

1 Pkg. Blätterteig

200g Gouda

50g Salami

6 getrocknete Tomaten

4 Zweige frischer Oregano

1 Eigelb

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen.

Das mittlere Drittel abwechselnd mit Schinken, Käse und Salami belegen.

Die Tomaten und den frischen Oregano immer wieder auf den Schichten verteilen.

Nun die äußeren Teigenden zur Mitte falten und an den Rändern etwas festdrücken, mit verquirltem Ei bestreichen und mit einem Messer ein Muster einritzen.

Die Pastete im Ofen für ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Also Dip passt hervorragend eine Kräuter-Creme-Fraîche.

