

WURZEL-PASTETE



Für 4 Personen

Füllung:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 500 g Wurzelgemüse, z. B. Rüebli, Pfälzer Rüebli, Pastinaken, Schwarzwurzeln, in feine Scheiben geschnitten
- Butter zum Dämpfen
- 3-4 EL Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Tranchen Schinken, ca. 125 g
- 6 Scheiben Seiler Raclette- oder Seiler Bratkäse, ca. 250 g

Pastete:

- 2 rund ausgewallte Butterblätterteige, ca. 230 g
- 1 Eigelb, mit 1 EL Milch verrührt

Für die Füllung Zwiebeln, Knoblauch und Wurzelgemüse in Butter andämpfen. Mit der Bouillon ablöschen. Zugedeckt knapp weich dämpfen, würzen. Auskühlen lassen.

Für die Pastete einen Blätterteig auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Teigrand mit Eigelb bestreichen. Schinken, Käse und Gemüse darauf legen. Zweiten Blätterteig locker darüber legen. Teigrand zusammendrücken. Teigdeckel mit restlichem Eigelb bestreichen, einstechen. Teigrand rundum ca. 2 cm tief einschneiden. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35 bis 40 Minuten backen.

seiler
KÄSE SEIT 1928