

"Irenes" Pastete



Blunser

"Irenes" Pastete (für 4 Personen)

ca. 1 1/2 Blätterteig

ein grosses viereckiges Blech ausschlagen. Aus dem restlichen Teig Deckel über die ganze Pastete auswallen. Nach Belieben verzieren.

Füllung:

1 Esslöffel Paniermehl
400 g Kalbsbrät
viel Petersilie, feingehackt
1 Zwiebel, feingeschnitten
oder -gehackt
1 Esslöffel Planta-Margarine

über den Boden streuen
darüber verteilen

350 g Schinkenranchen
3 Salzgurken
3 Tomaten

Peterli und Zwiebel weichgedämpft über
das Brät verteilen
darüber ausbreiten

Wenig Oregano
1 Ei, zerklopft

beides in feine Scheiben schneiden, über das
Ganze verteilen

Tomaten damit würzen
Deckel darüberlegen, andrücken, mit Ei
bepinseln. Mit Gabel oder spitzem Messer
einstechen, dass der Dampf entweichen kann.

Backen: Im gut heissen Ofen (220°) 15-20 Minuten.

Anmerkung:

Mit Tomaten und Oregano erhält die Pastete einen «Pizzageschmack»