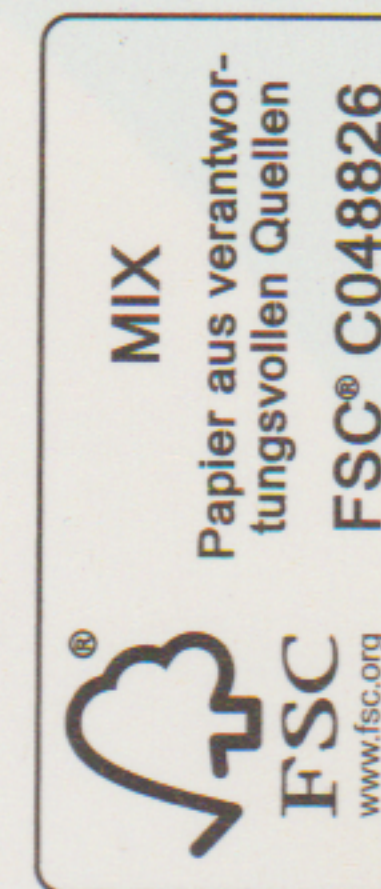




47 / 2013
die gute EssIdee



Kartoffelpastete

mit Lauch und Schinken

• **Rest findet Anschluss** • **schmeckt warm oder kalt**

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 40 Min.

Zutaten für 4-6 Portionen

1 Pk. tegut... Butter-Blätterteig
(tiefgekühlt, 450 g)
500 g Pellkartoffeln (vom Vortag)
1 Stange Lauch
125 g geräucherter Schinkenspeck
2 El Rapsöl
2 Eier (M)
150 g Schlagsahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 El Milch

Zubereitung

1. Blätterteigplatten auf einer bemehlten Arbeitsfläche nebeneinander liegend antauen lassen. Pellkartoffeln grob reiben. Lauch waschen, putzen, in feine Scheiben schneiden. Schinkenspeck klein würfeln.
2. Speckwürfel bei kleiner Hitze knusprig auslassen, herausnehmen. Rapsöl zugeben, Lauch darin andünsten.
3. 1 Ei trennen, Eigelb beiseitestellen. Eiweiß mit übrigem Ei und Sahne verquirlen, Kartoffeln, Speck und Lauch untermengen, Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Teigplatten einander überlappend zu einem Rechteck (ca. 28 x 36 cm) ausrollen, Füllung im mittleren Drittel daraufverteilen, zuerst die Quer-, dann die Längsseiten darüberklappen. Pastete mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Beiseitegestelltes Eigelb mit Milch verquirlen, Pastete gleichmäßig damit bestreichen, Oberseite mehrfach mit einer Gabel einstechen, im 190 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Min. backen.

Schmeckt gut dazu: Feldsalat mit frischen Champignons und Essig-Öl-Dressing.



Der Blätterteig für die tegut... Eigenmarke wird mit Butter zubereitet, was ihn besonders zart und knusprig werden lässt. Er ist in Scheiben einzeln entnehmbar und eignet sich ebenso gut für süßes wie für herzhaftes Gebäck.

Sie können sich die gute EssIdee auch bequem per E-Mail zusenden lassen.

Jetzt kostenlos anfordern unter
www.tegut.com/newsletter

**tegut...
Kundenbetreuung**

0800/ 000 22 33

Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr
(kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz)