



Pastete Hausfrauenart

Zutaten für 6 Personen

1 Paket Tiefkühlblätterteig
Mehl zum Ausrollen
300 g Schinken in Scheiben gekocht oder roh (mild)
1 großer Apfel
300 g Gouda
50 g Salami
6 Tomaten
1 Bund Schnittlauch
1 Messerspitze Oregano
1 Eigelb

Zubereitung:

Blätterteig auftauen, Teigplatten übereinander legen, auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem 45 x 35 cm großen Rechteck ausrollen, Reste zum Verzieren verwenden.

Ein Backblech mit Backpapier belegen oder mit kaltem Wasser abspülen. Mit dem Teig belegen. Auf das mittlere Teigdrittel Schinkenscheiben, Apfelspalten, Käsestreifen 1x4 cm, Salamischeiben und Tomatenscheiben legen. Geschnittenen Schnittlauch und Oregano darüber streuen, mit Schinken abdecken.

Teigränder mit kaltem Wasser bestreichen zusammenklappen und festdrücken. Aus dem Restteig beliebige Förmchen ausstechen und mit Wasser aufkleben. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen – für ca. 30 Min. in den auf 200° vorgeheizten Umluftofen.

In dicke Scheiben schneiden und genießen, guten Appetit