



Hackfleisch-Blätterteig-Pastete

Zutaten:

Für 4 Personen benötigen Sie:

- 500 g gemisches Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Packung Blätterteig (gefroren)
- Salz 1 Ei
- Pfeffer
- Paprikapulver (scharf)
- 2 TL Ketschup

Die Zwiebel abziehen in kleine Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, in Streifen schneiden und ebenfalls klein würfeln.

Zwiebeln und Paprika unter das Hackfleisch mischen, den Ketschup hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken.

Die Blätterteigscheiben auftauen lassen und mit dem Nudelholz ausrollen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen

Das Eigelb vom Eiweiß trennen.

Das Hackfleisch gleichmäßig auf die Blätterteigscheiben verteilen, den freien Rand mit dem Eiweiß bestreichen und die Ecken über das Fleisch schlagen. (das Fleisch muß fest umschlossen sein)

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Pasteten darauflegen und auf der Oberseite gut mit dem Eigelb bestreichen (ergibt dann die goldbraune Farbe). Im Backofen auf dem mittlerer Rost etwa 60 Minuten backen. (die Backzeit kann je nach Backofen abweichen, deshalb den Grad der Bräunung ab und zu durch das Backofenfenster beobachten.)

Zu diesen Pasteten sollten Bandnudeln mit Tomatensoße gereicht werden.