



Schwarzwurzel- Blätterteigpastete

Quelle: FFF® (Flavio's Fine Food)

LEVEL mittel

PERSONEN 4 als Hauptgang, 6 als Vorspeise

ZEITBEDARF 30 Min., plus Backzeit

NON-VEGGIE / **VEGGIE** (ohne Schinken)

Zutaten:

300 g Blätterteig ausgewallt, 42 x 26 cm

300 g Schwarzwurzeln, gerüstet

100 g Quark

1 Ei

50 g geriebener würziger Käse

50 g Schinkenwürfeli

1 Bund Schnittlauch, geschnitten

1 EL körniger Senf

½ EL Zitronensaft

Meersalz, schwarzer Mühlepfeffer, etwas Butter

Zubereitung:

- Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser mit Spargelschäler schälen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 5 Min. bissfest garen. Abgiessen sowie gut abkühlen und abtropfen lassen.
- Cakeform, ca. 10 x 24 cm, mit Butter einfetten und mit dem Blätterteig satt einlegen.
- Alle Zutaten gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schwarzwurzeln unterziehen.
- Füllung auf Blätterteig geben, gut andrücken. Blätterteig darüber schlagen, evtl. überschüssigen Teig abschneiden, Ränder gut andrücken. Kleine Löcher in Teigdeckel pieksen.
- Backofen auf 200 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Pastete 35 bis 40 Minuten auf zweiter Ebene backen. Mit Alufolie abdecken, wenn der Teig zu bräunen beginnt.
- Herausnehmen, abkühlen lassen, stürzen und in Scheiben schneiden. Auf Teller legen und mit Nüsslersalat garnieren.

AUMATT
LADE