

Kartoffel-Lauch-Pastete

ergibt 14 Stück (für 6-8 Personen)

Für den Teig

- | | | |
|---|----------|--------------------------------------|
| 1 | Päckchen | fertiger Quiche- & Tarteteig (300 g) |
| 1 | Päckchen | fertiger Pizzateig (400 g) |

*Wir konnten uns für keinen Teig entscheiden. Beide schmecken!
Wer nur einen Teig verwenden möchte, diese Menge doppeln.*

Für die Füllung

- | | | |
|-----|--------|---------------|
| 300 | g | Kartoffeln |
| 200 | g | Lauch |
| 1 | EL | Butter |
| 3 | Zweige | Thymian |
| 1 | EL | Dijon Senf |
| 2 | EL | Kochsahne |
| ½ | TL | Curry |
| 170 | g | Gruyère |
| 1 | Stück | Eigelb |
| | | Pfeffer, Salz |



Den Lauch längs halbieren, in schmale Streifen schneiden und waschen. Gut abtropfen lassen. Von den Thymianzweigen die Blättchen abzupfen. Das Eigelb verquirlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Für 5-7 Minuten in Salzwasser kochen. Sie sollten noch die Form behalten. Abgießen und beiseitestellen. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Lauch anbraten. Thymian zugeben und für ca. 7-10 Minuten rühren. Kochsahne, Curry und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gruyère reiben und zusammen mit den Kartoffeln unter den Lauch heben.

Die Fertig-Teige ausbreiten und jeweils 6 Kreise (+1 aus dem Rest) mit einem Durchmesser von 13 cm ausstechen. 1-2 Esslöffel der Kartoffel-Lauch-Masse in die Mitte geben. Den Rand mit etwas Eigelb einstreichen und zuklappen und mit einer Gabel zudrücken. Oder man benutzt einen sogenannten „Maultaschen-Former“.



Die Pasteten auf ein Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen und 30 Minuten bei 180 Grad backen.