

Fleisch Kuchen Pastete

(für 4 Personen)

Zutaten: 700g Kalbsbrät
 2EL Paniermehl
 2Stück Blätterteig
 2 Bund frischer Peterli gehackt
 1 Zwiebel gehackt
 Bratbutter
 350g Schinken
 5 Stück Essiggurken
 3 Stück Grappen-Tomaten
 1 Ei
 Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

Zwiebel und Peterli fein hacken, in wenig Bratbutter andünsten, leicht auskühlen lassen. Essiggurken und Grappen-Tomaten in Scheiben schneiden. Ausgewallter Blätterteig auf Backpapier legen, mit Paniermehl bestreuen, Kalbsbrät gleichmässig auftragen, erkaltete Zwiebel/Peterli-Mischung übers Kalbsbrät verteilen. Schinkenscheiben auflegen, Gurken und Tomatenscheiben auftragen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Mit Blätterteig zudecken und einer Gabel satt einstechen, mit frischem Ei bestreichen, vor dem Backen 20 Minuten kühl stellen. Im vorgeheiztem Backofen bei 210 Grad 35 Minuten backen, leicht auskühlen lassen.

dazu passt: Salat