Kartoffel Pastete

Zutaten für 4 Personen als Hauptgericht

3 Platten Blätterteig, tiefgefroren
1 kg Kartoffeln
Salz
1 Packung Crème fraiche
1 Bund Frühlingszwiebel
100 g gekochter Schinken
2 Eier
200 g geriebenen Käse
50 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran, Rosmarin
2 EL Milch

Backzeit ca. 40 min bei 175 Grad im Heißluftofen

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen. Die warmen Kartoffeln durch eine Presse zu Kartoffelbrei pressen. Die Crème fraiche unter den Kartoffelbrei rühren. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den gekochten Schinken in Würfel schneiden.

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelb, Mehl, Frühlingszwiebel und Schinkenwürfel unter den Kartoffelbrei mischen. Die Kartoffelmasse mit den Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken. Zum Schluss das steife Eiweiß unterheben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen. 2 ½ Platten des Blätterteiges ausrollen und in die Springform legen. Dabei einen Rand von 3 cm formen. Den restlichen Blätterteig ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden.

Die Masse auf dem Blätterteig verteilen. Mit den Blätterteigstreifen ein Gitter darauf legen und mit 2 EL Milch bestreichen. Im Backofen ca. 40 min backen.