Pastete mit Münsterkäse

Zutaten:

500 g Blätterteig
500 g Kartoffeln
500 g Münsterkäse
3 Eier
100 ml Sahne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g roher Schinken in feinen Würfeln
Salz
gemahlener Kümmel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Muskatnuss
etwas Butter für die Backform

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Stücke geschnitten als Salzkartoffeln gar kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den Schinkenwürfeln in einer Pfanne glasig werden lassen. Eine 26er Backform mit Butter einfetten, die 2 Teigrollen aufrollen, etwa 2 cm überlappend nebeneinander legen und mit dem Nudelholz leicht auswellen. Die Form mit dem Teig auslegen, so dass auf jeder Seite genügend übersteht, um die Pastete zu schließen. Den Münsterkäse in etwa 1,5 cm große Stückchen zerteilen und in die Backform legen. Die Knoblauch-, Schinken-, Zwiebelwürfel zugeben. Ein Ei trennen, das Eigelb mit etwas Sahne zu einer Eistreiche anrühren. Das Eiweiß mit den restlichen Eiern und der restlichen Sahne verrühren und mit Salz, Kümmel, Muskatnuss und etwas Pfeffer abschmecken. Die Salzkartoffeln abschütten und zum Käse in die Form geben. Alles mit dem Eier- Sahnegemisch übergießen, die Pastete schließen und mit der Eistreiche gleichmäßig bepinseln. Die Pastete im Backofen bei 170° Celsius etwa 50 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Ein Original-Elsässer-Rezept, das jeden Feinschmecker begeistern wird. Dazu passen ein knackiger Salat und ein guter Riesling.