

Champignons-Pastete

Teig

250 g Mehl
1 Teel. Backpulver
140 g Fett
1 Ei
etwas Salz

Füllung

50 g Fett
1 Zwiebel (Würfel)
200 g gekochter Schinken
250 g geschnittene Champignons (Dose oder Glas)
400 g gewürfelter Gouda-Käse
3 Eier
1 Becher Sahne (200 g)
Salz, Pfeffer, Muskat

Die Teigzutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten, kalt stellen.

Für die Füllung Fett erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb dünsten. Schinkenwürfel, Champignons und Käsewürfel andünsten und auskühlen lassen.

Den Mürbeteig in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) drücken, einen Rand hochziehen. Die Füllung auf den Mürbeteig geben.

Die Eier mit den restlichen Zutaten verquirlen und darübergießen. Die Form in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiebeleiste stellen.

200 Grad, 50-60 Minuten.