



Der Küchenbauer empfiehlt:

Säumerpastete

Ein vegetarisches Menü mit Herbstgemüse vom Markt und eingepackt in einen Kuchenteig – eine tolle Überraschung!

Zutaten für ca 4 Personen

500g	Kuchenteig	2dl	Rahm
500g	Raclettekäse	1-2	Knoblauchzehen
500g	Äpfel		
500g	Kartoffeln für «Gschwellti»		Gewürze: Paprika, Pfeffer, Kräutersalz, Muskat

Zubereitung

Füllung:

Geschwellte Kartoffeln und Äpfel in Würfel schneiden. Knoblauch pressen und mit dem Rahm unter die Äpfel und Kartoffeln mischen, würzen. Raclettekäse in Würfeli schneiden und beiseite stellen.

Pastete:

Kuchenteig so gross ausrollen, dass er über den Rand der Springform hinaushängt. Füllung abwechselnd mit dem Käse einschichten: 1/3 Raclettekäse, 1/2 Füllung, 1/3 Raclettekäse, 1/2 Füllung, 1/3 Raclettekäse.

Mit den Teiglappen zudecken und den Deckel der Pastete mit der Gabel einstechen. Ofen auf 250 Grad vorheizen, Pastete auf der untersten Rille reinschieben, Temperatur auf 200 Grad runter schalten und 50 Minuten backen. Vor dem Servieren 10 Minuten auskühlen lassen.

Sehr fein mit einem grünen Salat dazu!

E Guete!