

Schinken-Käse Pastete

Zutaten für 10 Personen:

700 g Mehl
1 frischer Hefewürfel
500 g Schinken in Würfel geschnitten
300 g Emmentaler in Würfel geschnitten
100 g Appenzellerkäse in Würfel geschnitten
etwas gehackte Petersilie
2 dl Rahm
1 EL Senf
6 Eier
250 g flüssige Butter
1 gehäufter TL Salz
etwas Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen.

10 kleine Cakeförmchen oder Porzellan-Kokotten von ca. 7-10 cm gut ausbuttern und mehlen oder mit Backtrennpapier auskleiden.
Für den Rest des Teiges noch eine Cakeform oder ähnliches bereit machen.

Alle Zutaten bis und mit Petersilie vermischen.
Rahm, Senf, Eier und flüssige Butter vermischen und mit den Gewürzen zu der Masse geben und alles gut verkneten.

Zehn Teigkugeln formen um die Förmchen ca. 2/3 zu füllen.
Den Rest des Teiges in die Cakeform füllen.
Den Teig in den Formen ca.1 Stunde aufgehen lassen.

Im Ofen auf der mittleren Rille ca. 1 Stunde backen
(kleine Cakeförmchen ca. 45 Minuten).

Am besten warm servieren.

Passt sehr gut als Beilage zu Salaten.