AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

FLEISCHPASTETE MIT OLIVEN UND ZITRONEN

Rezept: J.-F. Mallet. Simplicissime: Terrines. Hachette 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Oliven und die Salzzitronen geben der Fleischmasse einen guten Dreh. (+35 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Hackfleisch	1 dl	Vollrahm
2	Ei		Pfeffer
100 g	Grüne Oliven, entsteinte	1	Blätterteig, rechteckig
100 g	Schwarze Oliven, entsteinte	1	Eigelb, verquirltes
2	Salzzitronen	1 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Schale der Salzzitronen und die entsteinten Oliven in Würfelchen schneiden. Alle Zutaten mit etwas Pfeffer durchkneten. (Die Salzzitronen geben dem Gericht genügend Salz.)
2. Ofen auf 180° C vorheizen. Blätterteig flach auslegen. Fleischwurst in die Mitte des Blätterteigs legen. Teig um das Fleisch ziehen und die Ecken umschlagen.
3. Pastete mind. 35 Min. goldbraun backen. Nach rund 25 Min. Teig mit gut verquirltem Eigelb und etwas Salz bestreichen. (Das Salz gibt dem Eigelb einen schönen Glanz.)