

WEINGUT



WEINGUT KRIEGER GbR EDESHEIMER STR. 7 76835 RHODT

WEINGUT KRIEGER-KRAPP
EDESHEIMER STRASSE 7
76835 RHODT U. RIETBURG
TELEFON 06323/5411
TELEFAX 06323/980303
MAIL WEINGUT.KRIEGER@T-ONLINE.DE
WWW.WEINGUT-KRIEGER.DE

SCHINKENPASTETE

Quark-Butter-Teig

200g Magerquark, 200g Butter, 1 Eigelb, 200g Mehl,
½ TL Backpulver, 1 Prise Salz

Den ausgedrückten Magerquark mit dem Eigelb verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Salz darüber sieben und gemeinsam mit der Butter rasch verkneten, der Teig sollte nicht warm werden.

Mind. 4 Stunden ruhen lassen (am besten über Nacht).

250g roher Schinken in (20) Scheiben, 2 säuerliche Äpfel, 200g Goudakäse (herzhafter mit Gruyere), 5 Tomaten, Salz, Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln, 1 Eigelb, grobes Salz und Kümmel

Die Hälfte des Teigs zu einem Rechteck ausrollen und ein passendes Backblech auslegen, mit den Schinkenscheiben belegen.

Die Äpfel schälen und wie den Käse grob raspeln.

Auf dem Schinken verteilen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, auf die Apfel-Käse-Mischung legen und mit Salz, Pfeffer und den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Mit den restlichen Schinkenscheiben bedecken.

Die Ränder mit Eigelb abstreichen

Den Rest Teig ausrollen und darauflegen.

Mit Eigelb bepinseln. Mit grobem Salz und Kümmel bestreuen.

30 min im 180° vorgeheizten Backofen (Umluft) backen.

Guten Appetit, und wie wär's mit unserem Grauburgunder dazu?