

Rezept

# Griechische Käsepastete

Ein Rezept von Griechische Käsepastete, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> TK-Blätterteig	<b>1</b> grüne Paprikaschote
<b>150 g</b> Zuckerschoten	<b>300 g</b> Schafkäse (Feta)
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 Bund</b> Petersilie
½ Bund Pfefferminze	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Mehl	<b>150 ml</b> Milch
<b>3</b> Eier	Salz
weißer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Teigplatten nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Paprikaschote und Zuckerschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Feta würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Kräuter waschen und klein hacken.
2. Zwiebeln, Paprika und Zuckerschoten im Öl anbraten. Mehl anstäuben, Milch angießen und aufkochen lassen. Die Mischung etwas abkühlen lassen. Käse und Kräuter zufügen. Eier trennen, Eigelbe unterrühren, Eiweiße steif schlagen und unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Ofen auf 190° vorheizen. Ränder von ⅔ der Teigplatten mit Wasser bepinseln und die Platten überlappend ausrollen. Die Form damit auskleiden, den Rand 3 cm hochziehen und oben mit Eigelb bepinseln. Gemüse einfüllen und mit restlichem Teig bedecken, dabei die Ränder fest drücken. In die Mitte ein kleines Loch schneiden. Die Pastete mit Eigelb bepinseln. Im Ofen (unten, Umluft 170°) 1 Std. backen.