

Geflügel Rezepte

Spanische Geflügelpastete

Stichworte: Geflügel, Hühnerbrust, Pastete, Spanien, Gemüse

300 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
1/2 Teel. Zucker

Teig

75 g Butter oder Margarine
1 Ei
etwa 1/8 l lauwarme Milch

Füllung

250 g Tomaten
500 g gegartes Hühnerfleisch
2 große Zwiebeln
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote

50 g Schinken
1 Knoblauchzehe
2 Essl. Öl
Salz
schwarzer Pfeffer

Zum Bestreichen

1 Eigelb

3 Essl. Milch

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Im Backofen 10 Minuten bei 50°C und 10 bis 20 Minuten bei 0 gehen lassen.

Für die Füllung Tomaten überbrühen und abziehen. Tomaten, Fleisch, Zwiebeln, Paprikaschoten und Schinken in Würfel schneiden, Knoblauchzehe fein hacken. Öl erhitzen, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch etwa 10 Minuten darin dünsten. Schinken und Tomaten dazugeben und so lange dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Fleisch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig zu zwei runden Platten von 30 cm ø ausrollen. Eine Platte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, die Füllung darauf verteilen, dabei einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Die zweite Platte darüberlegen und ringsherum fest andrücken. Bei 50°C im Backofen 10 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen und Pastete damit bestreichen. Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Pastete wieder in den Backofen setzen.

E: Unten. T: 225 °C / 45 bis 50 Minuten. Sofort servieren.