

Fleischpastete (Tourte)

Zutaten (Teig):

350 g Mehl
350 g Quark
175 g Butter

Zutaten (Füllung):

1 EL Öl
1 Zwiebel
1 Bund gehackte
Petersilie
300 g Schweinehack
 $\frac{1}{4}$ l Milch
1 Ei
1 TL Paprikapulver, mild
1 EL Senf, scharf
1 EL Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Sahne

Zubereitung (Teig):

Aus den Zutaten einen Teig herstellen. Die Hälfte bis $\frac{2}{3}$ des Teiges ausrollen, in eine Springform legen und den Rand anfeuchten.

Zubereitung (Füllung):

Zwiebel hacken und in Öl anbraten, abkühlen lassen. Petersilie, Schweinehack, Milch, Ei, Gewürze und die restlichen Zutaten mindestens 10 Minuten durchkneten.

Die Füllung in die Form geben, den restlichen Teig als Deckel aufsetzen, dabei eine Öffnung in der Mitte lassen. Mit Eigelb und Sahne bestreichen. Bei 200°C ca. 45 Minuten backen.