

Danbo - Schinkenpastete

Zutaten:

250 g Butter (Margarine)
6 Eier
200 g Mehl
2 TEL Backpulver
300 g klein geschnittener Schinken
300 g klein geschnittener Käse
2 EL Senf, eine Prise Pfeffer
2 EL Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier dazugeben, glatt rühren.

Alle anderen Zutaten beifügen.

Den Teig mit Senf und Kräutern abschmecken

und in eine gefettete Kastenform füllen

(Man kann auch noch Oliven und Champignons dazugeben).

60 Min. backen bei 180° C, Mittelposition.

Die Pastete wird warm gegessen.

Als Beilage eignet sich natürlich ausgezeichnet gemischter Salat.