

Hackfleisch-Pastete

ca. 500 g	Gehacktes Natura-Beef
ca. 100 g	Speckwürfeli
1	Zwiebeln
1 kl. Büchse	Champignons
1 kl. Büchse	Pelati (400 g) oder frische Tomaten
2	Kuchenteige rund

Zwiebeln fein hacken und mit den Speckwürfeli anbraten. In eine Schüssel geben.

Gehacktes portionenweise gut anbraten, würzen und zu den Zwiebeln und Speckwürfeli geben.

Pelati (oder auch frische Tomaten gewürfelt) und Champions in der Bratpfanne ca. 3 – 4 Minuten kochen lassen.

Alle Zutaten in der Schüssel mischen und etwas auskühlen lassen.

Backblech (rund, Durchmesser 30 cm) einfetten und mit einem Kuchenteig belegen. Hackfleischmischung darauf verteilen und mit dem 2. Kuchenteig zudecken. Pastete mit Eigelb bestreichen.

Die Pastete kann man auch am Vortag vorbereiten. (Kühl aufbewahren)

Backen: im vorgeheizten Ofen 200 Grad ca. 45 Minuten.

Mit grünem Salat servieren. Auch Gäste sind von dieser Pastete begeistert!