

Eier-Pastete

(für 4 Personen)



Zutaten:

6 Eier
150g Möhren
½ Bund Frühlingszwiebeln
150g gekochter Schinken
150g Gouda
2 EL Stärke
Salz, Pfeffer
500g TK-Spinat

Zubereitung:

Eier trennen. Blattspinat auftauen, Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. 3 Minuten blanchieren. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Scheiben schneiden und 3 Minuten blanchieren. Den Schinken würfeln.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Kastenform gut ausfetten und mit Blattspinat auslegen. Den Gouda grob reiben. Die Eigelbe schaumig rühren und die Gewürze zugeben, sowie die Stärke und den Käse. Schinken und Gemüse zugeben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben und in die Kastenform geben. Mit Alufolie zudecken und in der Fettpfanne mit 1-2 cm Wasser ca. 50 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Dann stürzen und in Scheiben schneiden.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Kollegium des PMHG.