

# Fleischpastete mit Curry

---



## **Zutaten (6 Personen):**

### **Füllung:**

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Rapsöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 EL Currypaste (rot)
- 250 g Tomaten (stückig)
- 1 Handvoll Petersilie (gehackt)
- 100 ml Wasser
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer

### **Guss:**

- 120 g Butter
- 3 Eier
- 250 ml Milch

### **Sonstiges:**

- 10 Blätter Yufkateig
- Butter (zum Einfetten)

**Zubereitung:**

Zwiebeln sowie Knoblauch schälen und hacken.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch zugeben und anbraten. Dann die gehackten Zwiebel- sowie Knoblauchstücke zufügen und kurz mit anschwitzen.

Die Currypaste zufügen und ebenfalls mit anrösten. Jetzt die stückigen Tomaten sowie das Wasser hinzugeben, alles etwa 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zuletzt die Eier und die gehackte Petersilie untermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Dann den Guss herstellen. Hierzu die Butter schmelzen, mit der zimmerwarmen Milch verrühren, die Eier zufügen und alles mit Hilfe eines Schneebesens aufschlagen.

Jetzt die Auflaufform mit einem Blatt Yufkateig auslegen und dieses mit 4-5 EL des Milch-Ei-Butter-Gusses bestreichen. Dann das nächste Blatt Yufkateig auflegen und ebenso bepinseln.

Auf diese Weise die Hälfte der Yufkateig-Blätter verarbeiten, die Hackfleischmasse darauf geben und verstreichen.

Dann die restlichen Yufkateigblätter in der beschriebenen Form verarbeiten und die oberste Blattlage mit dem verbliebenen Milch-Ei-Butter-Guss bestreichen.

Die Pastete für eine Stunde in den vorgeheizten Backofen geben.

***Nährwertangaben: 657 kcal p.P., 39 g KH p.P.***