

## Hackfleisch-Pastete

### Zutaten

Für 8 Portionen

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 rote Peperoni, in Würfeli
- 200 g Aubergine, in Würfeli
- 1 TL Salz
  
- 400 g Hackfleisch (Rind, Schwein)
- 160 g Kalbsbrät
- 2 EL Majoran, fein geschnitten
- 1 Ei, verklopft, die Hälfte beiseitegestellt
  
- 2 EL Rahm
- 1 TL milder Senf
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika
  
- 2 ausgewallte Kuchenteige (je ca. 25 x 42 cm)
- 3 EL Sesam



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 35 Min.

### Energiewert/Portion

ca. 2805 kJ/670 kcal

#### Mein Einkauf

- 200 g Aubergine
- 1 rote Peperoni
- 400 g Hackfleisch (Rind, Schwein)
- 160 g Kalbsbrät
- 2 EL Majoran
- 2 EL Rahm
- 2 ausgewallte Kuchenteige (je ca. 25 x 42 cm)
- 3 EL Sesam

#### Im Vorrat

- Olivenöl
- Zwiebel
- Knoblauch
- Salz
- Ei
- Senf
- Paprika

### Zubereitung

Öl in einer Bratpfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Peperoni und Aubergine ca. 5 Min. mitdämpfen, salzen, in der Schüssel auskühlen. Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Paprika begeben, von Hand gut kneten, bis die Masse nicht mehr klebt.

Einen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Füllung gleichmässig darauf verteilen und glatt streichen. Dabei rundum einen Rand von ca. 2½ cm frei lassen. Den Rand mit wenig Wasser bestreichen. Den zweiten Teig exakt darauflegen. Seitliche Ränder andrücken. Pastete mit dem restlichen Ei bestreichen. Ränder rundum mit einer Gabel eindrücken. Oberfläche mehrmals einstechen, mit Sesam garnieren.

**Backen:** ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)