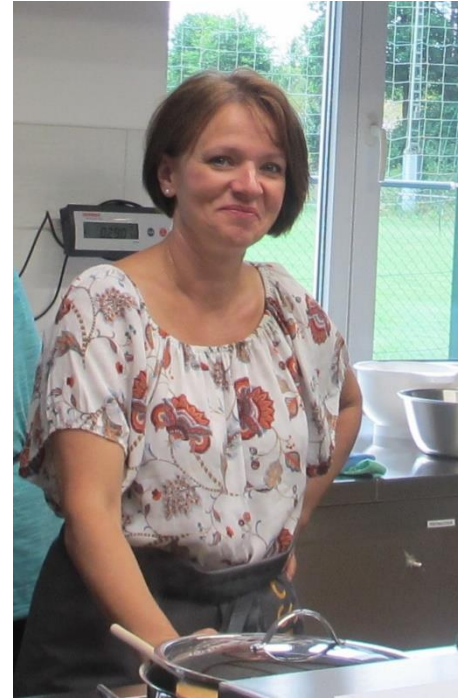


# Pastete nach Hausfrauenart von Elke

## Zutaten

1 Pck.	Blätterteig
300 g	Schinken
1	Apfel
300 g	Gouda-Käse
50 g	Salami in Scheiben
6	Tomaten
1 Bund	Lauch oder Schnittlauch
	Oregano, Pfeffer
1	Eigelb



## Zubereitung

Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen. Die Mitte mit der Hälfte Schinken belegen. Apfel schälen und vierteln, dann in Scheiben schneiden. Käse, Tomaten, Apfel abwechselnd auf dem Schinken auslegen. Salamischeiben oben drauf.

Tomaten übergießen und häuten, in halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf die Salami legen. Schnittlauch oder Lauchscheiben darauf.

Oregano auf Tomatenscheiben und restliche Schinkenscheiben darauflegen.

Blätterteig drüber klappen, Ränder mit Eigelb bestreichen und in Auflaufform geben.

45 min. bei 200 Grad backen.

Gutes Gelingen wünscht Elke