Mahlzeit! MarktTreff

Viele weitere Ideen zum Nachkochen finden Sie auch online:
*www.markttreff-sh.de/de/lieblings-rezepte*

**Herbst 2025**

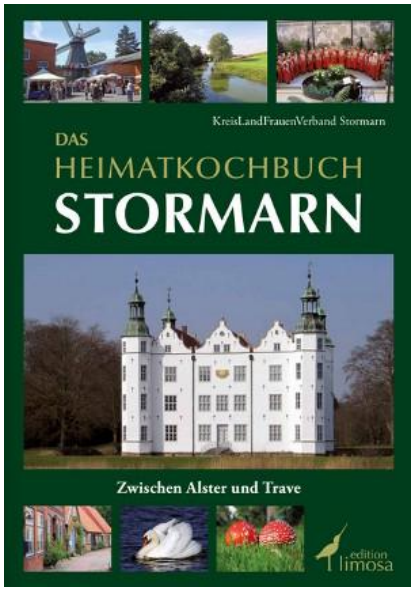
Das aktuelle Rezept
vom LandFrauenVerein Bargteheide und Umgebung e.V.

www.landfrauen-bargteheide.de

**Nach dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ (Verlag Edition Limosa) des KreisLandFrauenVerbands Stormarn e. V.**

**Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn, aus den 55 Gemeinden dieses Kreises im Süden Schleswig-Holsteins. Erwerben kann man das „Heimat-kochbuch“ in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.**

# Brokkoli-Pasteten




**Die Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 450 g | Tiefkühl-Blätterteig |
| 400 g | Brokkoli |
| 125 g | Schmand |
| 5 EL | Gouda (gerieben) |
| 100 g | Schinkenwürfel |
| 1 | Ei |
| Salz | |
| Pfeffer | |

**Die Zubereitung:**

Tiefkühl-Blätterteig auftauen lassen (Teigscheiben nebeneinander legen); Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Zugedeckt in wenig kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren.

Schmand mit 3 EL geriebenem Gouda verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brokkoli in die Mitte der Teigscheiben legen und die Käsecreme daraufgeben;
mit Speckwürfeln bestreuen.

Teigecken zur Mitte darüberklappen und andrücken.

Ei verquirlen und die Teigränder damit bestreichen; mit dem restlichen Gouda bestreuen.

Im heißen Backofen bei 200 °C Umluft etwa 10 – 15 Minuten backen.

Guten Appetit – und lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff