



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SÜßKARTOFFEL-FETA-PASTETE MIT SALBEI



HAUPTZUTAT

Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4

ZUTATEN

- 4 Süßkartoffeln, halbiert
- 2 rote Zwiebeln, geviertelt
- 3 EL (45 ml) Olivenöl
- 1 EL (15 ml) Fenchelsamen
- Abrieb von 1 Zitrone
- 6 frische Salbeiblätter, gehackt
- 200 g Fetakäse
- 1 Ei
- 6 Blätter Filo Teig
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1) Süßkartoffel, rote Zwiebeln, Fenchelsamen, Zitronenschale und einen Esslöffel Öl in die 24 cm große Aluminium-Antihaft Sautépfanne geben und 30 Minuten lang im Ofen rösten
- 2) Aus der Pfanne nehmen, in eine Schüssel geben und vorsichtig mit einer Gabel pürieren.
- 3) Fetakäse zerkrümeln und hinzufügen, das Ei dazugeben und würzen.
- 4) Die Pfanne spülen und abtrocknen.
- 5) Den Filo Teig nehmen und die Blätter mit dem restlichen Öl bestreichen.
- 6) Legen Sie die Pfanne mit vier Blättern Filo Teig an den Seiten aus, sodass der Teig über der Kante hängt.
- 7) Die Süßkartoffelmischung in die Backform geben und über die Ränder falten.
- 8) Die restlichen zwei Blätter Teig oben auf dem Kuchen verteilen und mit etwas Öl bestreichen.
- 9) In den Ofen stellen und 25 bis 30 Minuten backen, bis es knusprig und goldbraun ist.
- 10) 10–15 Minuten in der Pfanne ruhen lassen und dann aus der Pfanne nehmen, um es warm zu servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset
www.lecreuset.com