Schinken-Oliven-Pasteten

2 Eier

40 g gefüllte grüne Oliven, gehackt

95 g Schinken feingehackt

30gCheddar, gerieben

3 Platten Tiefkühlblätterteig, aufgetaut

1 Eigelb, leicht verquirlt

1.) Die Eier in einem kleinen Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. 10 Minuten kochen lassen, abtropfen und 5 Minuten in kaltem Wasser abkühlen lassen. Dann die Eier pellen und kleinschneiden.

2.) Eier, grüne Oliven, Schinken und Cheddar in einer großen Schüssel mischen. Backofen auf 220°C vorheizen. Zwei Backbleche einfetten.

3.) Blätterteigplatten in Scheiben von 10 cm Durchmesser schneiden. (Jede Platte sollte ca. fünf Scheiben ergeben.) 1 EL Schinken- und Olivenmischung in die Mitte jeder Scheibe setzen, den Blätterteig über die Füllung falten und die Ränder zum Verschließen fest andrücken.

4.) Pasteten mit ca. 2 cm Abstand auf die Backbleche legen. Mit Eigelb bestreichen und auf der mittleren bzw. oberen Schiene 15 Minuten braun backen. Nach 10 Minuten die Backbleche tauschen und locker mit Alufolie abdecken, wenn die Pasteten zu dunkel werden.

Heiß servieren.