



Grana-Padano-Pasteten

Man nehme für 6 Portionen:

2 Eier
125 ml Milch
125 ml Sahne
150 g Grana Padano
2 Tomaten
Basilikum
Olivenöl
Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle
etwas Butter

- Grana Padano fein reiben
- Tomaten häuten, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden
- Basilikumblätter für die Garnitur vorbereiten, evtl. zerpfeifen
- Ragout-Fin-Schälchen mit Butter fetten, den Boden mit Backpapier belegen
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen

Eier verquirlen, Milch und Sahne unterrühren, salzen und pfeffern. Den Käse unterheben und die Masse in die vorbereiteten Formen verteilen. Ein tiefes Backblech oder eine große Auflaufform 2-3 cm hoch mit kochendem Wasser füllen, die Formen darein stellen und ca. 30 Minuten im Ofen garen. Die Oberfläche soll dann goldbraun sein. Die Pasteten auf Teller stürzen und mit Tomatenwürfeln, Basilikum und ein paar Spritzern Olivenöl, garnieren.

Dazu passt trockener Wein. Weiß oder Rosé.