Theresa Baumgärtner **Montag, 16. Dezember 2019**
Pastete mit Maronen und Süßkartoffeln **Rezept für 4 Personen**
(Für eine Springform von 20 cm Durchmesser)

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Feine Küche, Vegetarisch

Zutaten:
Für den Teig:

240 g	Dinkelmehl, Type 630
3/4 TL	Salz
170 g	kalte Butter
5 EL	Wasser, eisgekühlt

Für die Füllung:

700 g	Süßkartoffeln
3 EL	Olivenöl
1 TL	Currypulver
200 g	Maronen (Esskastanien), geschält und gegart
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5	getrocknete Aprikosen
1 EL	Balsamico
1,5 TL	Salz
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Ei

zusätzlich:

etwas	Butter zum Ausfetten der Form
etwas	Dinkelmehl zum Ausrollen des Teiges
1	Zimtstange
1	Eigelb
1 EL	Milch

Zubereitung:
1. Für den Teig die Hälfte des Mehls und das Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Mehl rasch zu Streuseln vermischen. Das geht einfach mit der Hand, jedoch auch mit der Küchenmaschine.
2. Das restliche Mehl dazugeben und mit den Streuseln vermischen. Zuletzt 5 EL eigekühltes Wasser hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und zugedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Inzwischen für die Füllung den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
5. Die Süßkartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Süßkartoffelwürfel auf einem Backblech verteilen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, vermengen und mit Curry bestreuen. Süßkartoffeln im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten weich garen, dann etwas abkühlen lassen.
6. Die Maronen zunächst mit einem Messer grob hacken, dann in einen Multimixer geben und fein hacken.

7. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Aprikosen würfeln.
8. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Aprikosen hinzufügen und alles mit Balsamico ablöschen.
9. Die Pfanne vom Herd nehmen und die gedünsteten Zwiebeln zusammen mit den Süßkartoffeln und Maronen in eine Schüssel geben. Salz, Kreuzkümmel und Pfeffer zugeben und alles gut miteinander vermengen. Zuletzt das Ei gut untermischen.
10. Den Backofen auf 180 Grad Umluft eingeschaltet lassen.
11. Eine Springform (Ø 20 cm) mit etwas Butter ausstreichen oder mit Backpapier auslegen.
12. Den gekühlten Teig halbieren. Eine Teighälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn rund ausrollen. Die Backform damit auslegen, dabei den Teig am Rand hochziehen. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
13. Die Süßkartoffelmasse auf dem Teig in der Backform verteilen.
14. Die zweite Teighälfte ebenfalls dünn rund ausrollen. Daraus einen Kreis von 20 cm Durchmesser ausschneiden. Als Deckel auf die Pastetenfüllung legen. In die Mitte ein kleines Loch schneiden und eine Zimtstange als „Schornstein“ hineinstecken. So kann der Dampf während des Garens besser entweichen.
15. Mit dem übrigen Teig den Deckel der Pastete dekorativ verzieren. Z.B. aus drei Teigstreifen einen Zopf flechten und um den Rand legen oder Blätter oder Sterne ausschneiden und auf den Deckel legen.
16. Eigelb mit Milch verquirlen. Die Teigoberfläche damit bestreichen. Die Pastete im heißen Backofen auf unterster Einschubleiste ca. 45 Minuten goldbraun backen.
17. Nach dem Backen die Zimtstange entfernen und die Pastete auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen.
18. Die Pastete auslösen, in Portionsstücke teilen und z.B. mit einem winterlichen Blattsalat servieren.

Pro Portion: 1010 kcal / 4242 kJ
120 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 51 g Fett