

# Pâté au Pommes de Terre

*Hans Martin Sauer & Mauela Löffler, Darmstadt den 31.8..2015*

Zutaten (2 Personen):

- ★ 1 Packung (250 g) Fertig-Blätterteig
- ★ 4 rohe Kartoffeln
- ★ 2 Gemüsezwiebeln
- ★ 1-2 Knoblauchzehen
- ★ 2 EL Butter
- ★ Salz, Pfeffer
- ★ gehackte Petersilie
- ★ gehackten Thymian
- ★ 1 Eigelb
- ★ 200 ml Sahne

Ein klassisches, feines Kartoffelgericht aus der Auvergne:

Eine gebutterte Auflaufform mit dem Blätterteig auslegen. Dabei ein Stück vom Teig für den Deckel aufbewahren. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und schichtweise in die mit Blätterteig ausgekleidete Form legen. Dazwischen jeweils eine Lage aus Zwiebeln und Knoblauch legen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Nach der obersten Lage Kartoffeln Butterflocken darauflegen und dann die Pâté mit dem restlichen Blätterteig verschließen, wobei in den Deckel eine Öffnung von einigen cm Größe gelassen wird. Die Oberseite nun mit dem Eigelb bestreichen. Im Backofen bei 180 °C für 45 Minuten backen, bis die Pâté goldbraun ist.

Vor dem Servieren und Anschneiden der Pâté die Sahne in die Öffnung gegeben, damit sie sich im Innern der Pâté verteilt.



Vor dem Anschneiden das Eingießen der Sahne nicht vergessen.

Die Pâté ist lecker und gut bekömmlich. Man kann zum Würzen ganz nach Geschmack auch weitere Kräuter hineintun.

