

# Rezept Kartoffelpastete

## Zutaten:

500g Mehl  
250g Butter  
1/2 bis 1 Glas Milch  
Für die Füllung:  
1,2kg Kartoffeln  
2 Bund Petersilie  
200g Creme Fraiche  
Pfeffer  
Salz

## Zubereitung:

Aus dem Mehl, Salz, Butter und Milch einen weichen Teig kneten und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Kartoffeln fein hobeln, Petersilie hacken. zwei drittel des Teigs ausrollen und in einer gebutterten Springform auslegen und einen Rand hochziehen der etwa 2 cm rüberragt.

Ein drittel der Kartoffelscheiben ausbreiten, Salzen, Pfeffer, ein drittel der Petersilie darüber und zwei drittel von der Creme Fraiche darüber verteilen. Wieder eine Kartoffelschicht auf der Creme Fraiche verteilen, Salzen, Pfeffer, mit Petersilie bestreuen, und wieder mit Creme Fraiche bedecken, das ganze noch mal wiederholen, mit der

Crème Fraîche bitte aufhören.

Den Rest des Teiges ausrollen, auf die Kartoffelschicht ausbreiten und mit den Rändern fest verbinden und gut zusammendrücken. In der Mitte der Pastete einen „Schornstein“ aus einem Rollenkern stecken. In Backofen bei 220 Grad 1 1/2 Stunden garen.

[Zurück zu den Pastetenrezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)