

Jamaikanische Hackpasteten

Zutaten:

500 g Mehl	250 g Butter
100 g Zwiebeln	1 TL Kurkuma Salz
1-2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
1 Dose geschälte Tomaten	1 Ei
200 g Rinderhack	
Pfeffer und Chillipulver	

Zubereitung:

Mehl, 240 g Butter , 3-4 EL kaltes Wasser, Kurkuma und ½ TL Salz zu einem zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Rosmarinnadeln hacken und alles mit der restlichen Butter anschitzen. Das Hack darin anbraten. Tomaten dazu geben und mit einem Löffeln zerteilen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Einkochen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist und abkühlen lassen.

Ei verquirlen. Teig dünn ausrollen und in etwa 12 cm runde Platten ausstechen. Die Füllung auf den Teigplatten verteilen und die Ränder mit Ei bestreichen. Eine Teighälfte über die andere klappen. Teigränder mit einer Gabel andrücken. Pasteten auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech setzen. Mit dem restlichen Ei restlichen Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene (von unten) ca. 25 min. backen. (E-Herd 200grad, Umluft 180 grad). Mit Kirschtomaten und Rosmarin garnieren.

Pro Stück ca. 328 kcal (1371 kj)