

## Lombardische Hühnerpastetchen

(für 6 Personen)

350 g Mürbteig oder Blätterteig  
2 geschlagene Eier  
2 Esslöffel Verjus oder Zitronensaft  
 $\frac{1}{8}$  Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel gemahlener Ingwer  
450 g Hähnchen oder Truthahnbrust, dünn geschnebelt  
3 große Streifen Frühstücksspeck oder magerer Hinterschinken, halbiert

Den Teig ausrollen und sechs runde Platten mit 16 cm Durchmesser ausschneiden oder bei Blätterteig sechs gleichgroße Stücke teilen.

Die Backröhre auch 190° C (Heißluft) vorheizen. Die geschlagenen Eier mit dem Verjus oder Zitronensaft, dem Pfeffer und dem Ingwer verrühren. Das Geflügelfleisch darin eintauchen und zu gleichen Teilen auf die Teigplatten geben, und zwar so, dass eine Hälfte und der ganze Rand frei bleibt. Einen halben Speckstreifen oben drauf legen.



Den Rand der Pasteten mit der Eimischung bestreichen. Die Pasteten zusammenklappen und den Rand gut andrücken, z.B. mit einer Gabel. Die Pasteten einige Male anstechen. 15 Minuten backen, dann die Hitze auf 175° C reduzieren und 20 – 25 Minuten fertig backen. Heiß oder Kalt servieren.

Man kann gerne etwas mehr Speck nehmen. Ich habe die Pasteten zu Hause vorgebacken und beim Feldbäcker noch mal aufwärmen lassen.