

Zuckermaispastete

Zutaten

2 Maiskolben,
100 g Champignons,
200 g Lauch,
2 Zwiebeln,
Olivenöl,
Salz, Pfeffer,
3 EL Petersilie,
450g Blätterteig,
2EL Milch,
1 Eigelb

Zubereitung

Die Blätter vom Zuckermais entfernen und die Kolben, ca. 10-15 Minuten in reichlich Salzwasser dämpfen. Danach die Maiskörner vom Kolben schaben. Pilze, Lauch und Zwiebeln reinigen und fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin weich dünsten. In den letzten 2 Minuten die Maiskörner noch ein wenig mitdünsten und alles mit den Gewürzen abschmecken.

Die Masse zur Seite stellen. Den Blätterteig zu 2 Rechtecken ausrollen und 1 Platte auf ein Backblech legen. Die Gemüsemasse darauf verteilen und mit der 2. Platte abdecken. Platte 1 und 2 durch Andrücken der Ränder fest miteinander verbinden. Den Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Eigelb in der Milch verquirlen und anschließend auf den Blätterteig damit bestreichen.

Im Backofen bei 200°C oder Umluft 180°C in ca. 30 - 40 Minuten goldbraun backen.