

## **Käse-Zucchini-Pastete**

(für 18 – 20 Stück)

2 kg Zucchini  
500 g harter Schafskäse  
300 g Butter/Margarine  
300gr Pastetenteig  
3 Eier  
Salz, Pfeffer

Die Zucchini waschen und auf einer Gemüsereibe reiben, dann reichlich salzen und eine halbe Stunde in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Käse reiben und in eine große Schüssel geben. Die geriebenen Zucchini, die Eier und die Hälfte der zerlassenen Butter/Margarine dazugeben und alles vermischen.

Eine Backform buttern und mit 4 – 5 einzeln mit zerlassener Butter bestrichenen Teigblättern auslegen. Dann die Füllung darauf verteilen. Die übrigen Teigblätter ebenfalls mit zerlassener Butter bestreichen und darüberlegen.

Bei mittlerer Hitze im Backofen goldbraun backen. Warm oder kalt servieren.

Wahlweise kann man diese Pastete auch mit Kürbis zubereiten :-)