

3

# Fischpastete Morgenrot

**Zutaten:**  
Pasteteig:  
1 Pfund Mehl  
20 gr. Salz  
1-2 Eier  
2 dl lauwarmes Wasser  
Alles gut vermischen



Pastete:  
0,5-1kg Fisch      Backzeit ca 2 Std. bei 200-225°  
(Teil klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, dann pürieren,  
2. Teil in Streifen schneiden und mit Zitronensaft  
beträufeln, dann salzen und pfeffern)  
Paprika und Schnittlauch klein schneiden  
1 Zwiebel klein schneiden

Teig ausrollen und mit Mehl bestäuben  
Form mit Teig auslegen mit Fischfüllung füllen

Deckel aus Teig mit Luftlöchern auflegen  
Nach Geschmack verzieren

wenn gebacken mit Fischgelee Lüftungslöcher ausfüllen

Wenn kalt anrichten

Guten Appetit