

## ***Pie with kumara (Aus Neuseeland)***

### Pasteten:

**500g Mehl,  
30g Margarine,  
10g Zucker,  
10g Salz  
280g Wasser**

und  
zu einem Teig kneten und ihm mind. 10 Minuten  
Teigruhe geben  
geschmeidig arbeiten und auf 20x20cm ausrollen

**500g Ziehfett**

Teigstück ausrollen und das Fett darin einschlagen. Dann eine einfache und eine doppelte Tour geben, kalt stellen (mind. 20 Minuten) und das Ganze wiederholen. Das Teigstück teilen (1/3 Stärke 2 - Deckel und Boden und 2/3 Stärke 6 Pasteten) und ausrollen. Die Pasteten auf ein Semmelblech mit Papier legen und anfeuchten. Dann ein Backpapier darüber legen und vorsichtig andrücken. Bei 200°C ca. 25min. backen

### Füllung:

**2 Zwiebeln  
200g Tofu**

in Würfel schneiden  
in eine gefettete Pfanne bröseln und mit den  
Zwiebeln goldbraun anbraten  
hinzugeben und mit  
abschmecken. Die Pasteten damit füllen und  
weitere 5-10 Minuten backen

**250g Tomatenstücke  
Salz/Pfeffer**

**550g Süßkartoffeln**

schälen, klein schneiden und 20 Minuten kochen

Pasteten mit den Süßkartoffeln und dem Kiwi Dip servieren!

***Ergibt: 14 Stück***

***Zubereitungszeit: Ca. 45min.***

***Ruhezeit: 90min.***

***Backzeit: Ca. 25min. bei 200° C***

***Kochzeit: 20min.***