



Königin Pasteten mit Pilzragout

Königin Pasteten mit Pilzragout

4 Stück(e) Jürgen Langbein Königin-Pasteten 4 Stück zum Füllen

300 g Champignons

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

100 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

1 Esslöffel Butter

50 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Speisestärke (optional)

Königin Pasteten mit Pilzragout

1.

Pilze, Schalotte und Knoblauchzehe klein würfeln und in einer Pfanne mit Butter für einige Minuten anbraten.

Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen. Kurz köcheln lassen und ggf mit Speisestärke andicken.

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Die Pilzfüllung in die Pasteten füllen und mit frischer Petersilie servieren. Wer mag, kann die Pasteten im Ofen erwärmen.