

# Pilz-Lamm-Pasteten mit Cheddar

Ausländische Küche » Irisch&Englische Küche

## Zutaten (12 Stück)

- » 400g Blätterteig
- » 250g Hackfleisch
- » 1 Zwiebel(n)
- » 300g Champignons
- » 30g Butter/Margarine
- » Salz & Pfeffer
- » 5-6 Stiele Thymian
- » 250g Saure Sahne
- » 2 Ei(er)
- » 150g Cheddar-Käse

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Blätterteig antauen lassen. Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne krümelig anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Zwiebel abziehen und würfeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Portionsweise mit den Zwiebelwürfeln in heißer Butter braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz, Pfeffer und abgezupften Thymianblättchen würzen, mit dem Hack mischen.

2. Saure Sahne und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Blätterteig auf wenig Mehl leicht ausrollen, in 12 Quadrate schneiden und die gefetteten Vertiefungen eines Muffinblechs damit auslegen, die Ränder dabei etwas überstehen lassen. Pilz-Hackmischung darauf verteilen, die Eiersahne darüber gießen. Käse in Streifen schneiden und darauf legen.

3. Die Pasteten im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15min backen. Die Temperatur reduzieren auf 180°C und in 10-15min goldbraun und knusprig backen. Noch warm oder auch kalt servieren.

Tipp: Lammhackfleisch verwenden.

Nährwerte: 305kcal/E12g/F23g/KH14g pro Portion

angelegt am: 12.06.2006

Rezept-Nr: 2054

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke