

Gefüllte Blätterteigpastetchen

Zutaten

2 Blätterteigpastetchen
1 kleine Zwiebel
50g gekochter Schinken
100g Champignons
1 TLI Butter
2 EL Creme Fraiche
2 EL gehackte Petersilie
Salz
Weißer Pfeffer

Zubereitung

Blätterteigpastetchen in zugedektem Topf oder Backofen heiß werden lassen. Zwiebeln schälen und feinhacken.

Schinken kleinwürfeln.

Champignons putzen und blättrig schneiden. Butter erhitzen und Zwiebel unter Rühren darin glasig braten. Anschließend den Schinken zugeben und kurz mitrösten.

Champignons zugeben und alles unter Rühren so lange braten, bis die Flüssigkeit völlig verdampft ist.

Creme Fraiche und Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die heißen Pasteten füllen.