

## Pilzpastete



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine **Pilzpastete** ist ein schönes Gericht für die Pilzsaison. Die Pasteten sind wunderbar aromatisch. Und auch optisch ist das Pilzgericht ein wahrer Hingucker, dem man nicht widerstehen kann.

Unser Chefkoch Fritz Grundmann empfiehlt:

Am besten und hochwertigsten schmeckt die Pilzpastete mit frischen Pilzen. Ich empfehle zusätzlich, Steinpilzpulver. Damit wird die gefüllte Blätterteigrolle besonders aromatisch.

Zwiebeln und Speck verleihen den Pilzen den herzhaft-besonderen Pfiff. Durch das Hinzugeben von Sahne erhält die Pilzmischung eine cremige Sauce. Was am Ende sehr aufwendig aussieht, ist im Handumdrehen gezaubert. Als Beilage verwendet man vorgefertigten Blätterteig. Et voilà – die edle Beilage ist in längstens 30 min. auf dem Tisch!

## Zutaten

- 4 Stück große Blätterteigpasteten vom Bäcker
- 400 g frische Pilze ( Braune Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten)
- 1 El getrocknete, gestoßene Steinpilze
- 70 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 Tl Mehl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Schnittlauchröllchen
- 1 Becher flüssige Sahne
- 2 El Creme fraiche
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pilze in zwei Durchgängen in Butter anbraten und zuerst den Speck, dann die Zwiebeln dazu geben. Das Mehl drüber stäuben und mit der Sahne und Creme fraiche aufgießen, mit Steinpilzpulver verrühren. 5 - 6 min. leise „schmurgeln“ lassen. Creme fraiche und Schnittlauch dazu geben, salzen pfeffern.

### Schritt2

Großzügig (kann gern etwas überlaufen) in die bei 100 °C aufgewärmten Blätterteigpasteten füllen, Pastetendeckel wieder drauf setzen und sofort servieren.

## Pilzpastete: Leckere Pilzgerichte

Neben unserem Express Rezept für hochwertig-leckere Pilzpasteten finden Sie **bei GekonntGekocht viele weitere tolle Rezepte mit Pilzen**. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Pilze erfreuen sich fortwährender Beliebtheit und sind in allen Herren Ländern beliebt. Am besten schmecken unsere beliebten Speisepilze frisch gepflückt aus dem Wald. Je nach Saison (und Wetter) findet man in unseren heimischen Wäldern viele verschiedene Sorten. Als **Haupt-Pilz-Saison** für Sammler gelten in der Regel die Monate September und Oktober. Da frische und saisonale Küche ein besonderes Anliegen von GekonntGekocht ist, finden Sie in unserem Saisonkalender alle Informationen zu frischem Obst und Gemüse der Jahreszeit.

Wir haben **5 Rezept-Ideen mit Pilzen** für Sie zusammengestellt, die das Herz von Pilz-Liebhabern garantiert höher schlagen lassen:

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilzpastete/>