

# Pilzpastetchen mit Linsen

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Leckere Kombination mit Pilzen, Kalbfleisch und Linsen.

Hülsenfrüchte, Getreide

Vorbereitung

1 h

Schweiz

Kochzeit

40 Minuten

Menge für

4 Personen

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

### Zutaten

1	200	Gramm	Eierschwämme
2	200	Gramm	Kalbfleisch
3	1	Stück	grosse Zwiebel
4	100	Gramm	Speck
5	300	Gramm	Linsen
6	1	Stück	Karotte
7	1	Würfel	Fleischbouillon
8	4	Stück	Blätterteigpasteten
9	1	Esslöffel	Maizena
10	100	Milliliter	Rotwein
11			Salz und Pfeffer
12	20	Gramm	Butter
13	2	Stück	Frühlingszwiebel
14	100	Milliliter	Wasser

## Anleitung Zubereitung

1	Speck und Rest der Zwiebel anbraten.
2	Linsen mit genügend Wasser, Rotwein und Fleischbouillon ansetzen, Speck und Zwiebeln begeben. Weichkochen. Bei Bedarf während dem Kochen weitere Flüssigkeit dazugeben.
3	Pilze kleinschneiden und mit 1/3 Zwiebel und Butter anbraten, eine Prise Salz begeben.
4	Kalbfleisch leicht salzen und anbraten.
5	Pilze und Kalbfleisch mischen, 1 dl Wasser mit darin aufgelöstem Maizena beifügen um Flüssigkeit/Sauce zu verdicken und ein paar Minuten einkochen lassen. Bei Bedarf zusätzlich etwas Flüssigkeit beigen.
6	Pasteten im Ofen bei 200 Grad fertigbacken.
7	Frühlingszwiebeln fein Hacken, inkl. Kraut, den Linsen ca. 10 Minuten vor dem Garkochen begeben.
8	Linsen und Pilzragout mit Pfeffer und Salz abschmecken.
9	Pasteten aus dem Ofen nehmen, "Pilzragout" in die Pasteten einfüllen und mit Linsen servieren.

## Pilzpastetchen mit Linsen

