



## Rote-Bete-Wellington-Pasteten

mit Kartoffelpüree und Champignonsauce



40-50min



3-4 Personen

Fehlt noch eine Idee für ein edles Abendessen? Wir helfen gerne aus! Und zwar mit unseren köstlichen Teigtaschen, die mit saftiger Rote Bete und feiner Crème fraîche gefüllt werden und auch schick aussehen. Dazu gibt es cremigen Kartoffelpüree und eine Pilzsauce, die mit Austernpilzen und braunen Champignons zubereitet wird. Schnittlauch kommt als i-Tüpfelchen oben drauf.

## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>2</sup>
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1kg Rote Bete, vorgegart
- 800g Austernpilze & braune Champignons
- 20g Schnittlauch

## Was du zu Hause benötigst

- 130ml Milch <sup>2</sup>
- 6EL Butter <sup>2</sup>
- 4EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1420kcal, Fett 76.5g, Kohlenhydrate 150.5g, Eiweiß 30.3g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backbleche ausrollen und jeweils quer halbieren. Die **Crème fraîche** mit der **Gewürzmischung** verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mittig auf die **4 Teigstücke** streichen.



### 4. Pilzsauce zubereiten

Die **Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln, die **Austernpilze** in Stücke zupfen. Die **Pilze** in der Butterpfanne mit 2EL Butter, 4EL Balsamicoessig und ½TL Salz bei mittlerer Hitze in 6-8Min. goldbraun braten. 4EL Mehl, 350ml Wasser und 100ml Milch einrühren und 3-5Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecke und bis zum Servieren warm halten.



### 2. Teigtaschen füllen

Die **Rote Bete** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann in gleich große Stücke schneiden und auf die **Crème fraîche** legen. Die **Teigränder** zusammenklappen und leicht zusammendrücken, ggf. überstehenden Rand abschneiden. Die **Teigtaschen** umdrehen, sodass sie mit der Nahtseite nach unten auf den Backblechen liegen.



### 5. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit 2EL Butter, 2EL Milch, 1TL Salz und etwas Pfeffer zu einem glatten **Püree** stampfen. Den **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden. Die **Teigtaschen** mit dem **Püree** und der **Pilzsauce** anrichten und mit dem **Schnittlauch** garniert servieren.



### 3. Teigtaschen backen

2EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die **Teigtaschen** damit bestreichen. 2 schräge Schlitze in jede **Teigtasche** schneiden und die **Taschen** 20-25Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen.



### 6. Kräuterkult & Sauce

Solltest du Kräuter wie Thymian oder Rosmarin zur Hand haben, kannst du in Schritt 4 ein oder zwei Zweige in die Pilzsauce geben, während du diese zubereitest. Vor dem Servieren wieder herausfischen, und fertig ist das Extra-Aroma!

In Schritt 4 ggf. esslöffelweise Wasser zugeben, falls die Pilzsauce zu dickflüssig sein sollte.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**