MARLEY SPOON



Feine Blätterteigpasteten mit Hähnchen

und Pilzen in cremiger Sauce

40-50min 8 Portionen

Verwöhne Familie und Gäste an Silvester ganz ohne Stress: Unsere unkomplizierten Party-Rezepte lassen sich entspannt vorbereiten und sorgen im Handumdrehen für ein abwechslungsreiches Buffet. Perfekt zum Teilen und für genussvolles Snacken bis zum Mitternachtscountdown!

Was du von uns bekommst

- 800g Austernpilze & braune Champignons
- 5g Thymian
- 4 Pck. Blätterteig [2]
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 20g Schnittlauch
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 2 Becher Crème fraîche [3]

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 2EL Milch [3]
- 2TL körniger Senf [4]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel
- Knoblauchpresse

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

Kochtipp
Der Blätterteig kann bereits am Vortag gebacken und über Nacht in einem verschlossenen Behälter bei Raumtemperatur gelagert werden.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 877kcal, Fett 56.4g, Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 30.8g



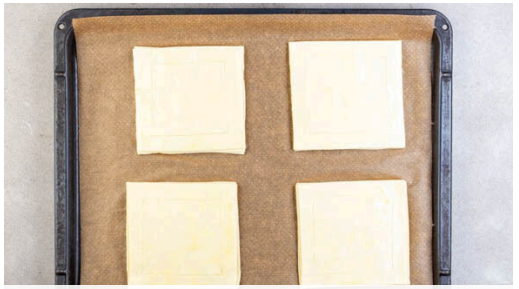
1. Pilze zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** in mundgerechte Stücke zupfen bzw. schneiden und mit dem **Thymian** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 3EL Olivenöl, ½TL Salz und ¼TL Pfeffer würzen und 18–20Min. im Ofen rösten, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal durchmischen. Den **Thymian** entsorgen und die **Pilze** abkühlen lassen.



2. Teig vorbereiten

1 Ei mit 1EL Wasser verquirlen. Den **Teig** ausrollen und jeweils in 6 jeweils 12x12cm große Quadrate schneiden; den **übrigen Teig** entsorgen. Die **Teigstücke** gleichmäßig mit dem Ei bepinseln, dann je **3 Teigstücke** aufeinanderstapeln; es ergeben sich insgesamt **8 Teigstapel**. Diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.



3. Teig backen

Mit einem scharfen Messer auf der Oberfläche jeweils ein kleineres Quadrat ca. 2cm vom Rand entfernt einritzen, ohne bis auf den Boden durchzuschneiden. Die innere Fläche mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den **Teig** im Ofen ca. 12Min. backen goldbraun backen. Ca. 1Min. abkühlen lassen, dann die inneren Quadrate vorsichtig nach unten drücken, um Platz für die **Füllung** zu schaffen.



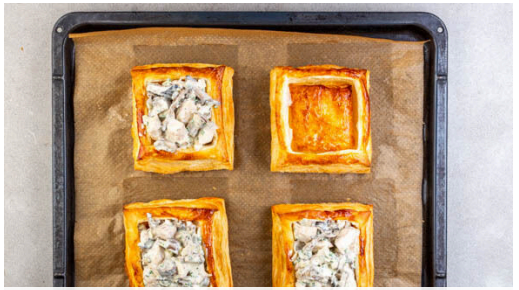
4. Fleisch braten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Fleisch** trocken tupfen und etwa gleich große, mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3–4Min. goldbraun und gar braten. Vom Herd nehmen, den **Knoblauch** untermischen und das **Fleisch** abkühlen lassen.



5. Füllung fertigstellen

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. **Etwas Schnittlauch** für die **Garnitur** aufbewahren, den **übrigen Schnittlauch** mit den **Pilzen**, der **Crème fraîche**, 2TL körnigem Senf, 2EL Milch und dem **Käse** zum abgekühlten **Fleisch** in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Pasteten backen

Die Ofentemperatur auf 200°C (180°C Umluft) reduzieren. Die **Füllung** großzügig auf die **Teigvertiefungen** verteilen und die **Pasteten** ca. 15Min. im Ofen backen, bis die **Füllung** vollständig durcherhitzt und an der Oberfläche leicht gebräunt ist. Nach dem Backen ca. 5Min. abkühlen lassen, dann mit dem aufbewahrten **Schnittlauch** garnieren und servieren.

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 an. **#marleyspooning**