Möhrenpastete mit Pilzsalat

Sonstige Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 500g Möhre(n)
» 1 TL Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» 2 Hähnchenbrustfilet(s)
» 5 EL Öl
» 4 Ei(er)
» 50g Schlagsahne
» 2 Tomate(n)
» 4 EL Zitronensaft
» 1 Prise Zucker
» 100g Champignons
» 1 Topf Basilikum

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Möhren schälen und waschen. Eine kleine Möhre fein würfeln. Restliche Möhren grob zerschneiden. Fett erhitzen, grobe Möhrenstücke darin andünsten. Mit 100ml Wasser ablöschen, etwas salzen und zugedeckt ca. 20min garen.

2. Filets waschen, trockentupfen und in 1EL heißem Öl ca. 10min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren in der Flüssigkeit pürieren und abkühlen lassen. Mit Eiern und Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Püree in eine gefettete Kastenform füllen. Filets in die Masse drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C im heißen Wasserbad ca. 40min garen.

3. Möhrenwürfelchen kurz blanchieren, abtropfen lassen. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Beides mit Zitronensaft und 4EL Öl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Pilze putzen, waschen und blättrig schneiden. Mit der Marinade mischen. Basilikumblättchen abzupfen. Die Pastete in Stücke schneiden, mit dem Pilzsalat und Basilikum anrichten.

Nährwerte: 320kcal/E18g/F24g/KH7g pro Portion

angelegt am: 06.03.2005 Rezept-Nr: 1628

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke