

DINNERLY



Rote-Bete-Wellington-Pasteten mit Kartoffelpüree und Champignonsauce



ca. 35min



2 personen

Fehlt noch eine Idee für ein richtig 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.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1 kuipje crème fraîche²
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 500g voorgekookte rode bieten
- 400g paddenstoelenmix
- 10g verse bieslook

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 65ml melk²
- 3el boter²
- 2el bloem¹
- 2½g peper en zout
- 30ml balsamicoazijn³

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet
- aardappelstamper
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Zwaveldioxide en Sulfiaten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1399kcal, vet 76.5g, koolhydraten 146.1g, eiwit 29.7g



1. Zutaten voorbereiten

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



4. Pilzsauce zubereiten

Die **Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln, die **Austernpilze** in Stücke zupfen. Die **Pilze** in der Butterpfanne mit 1EL Butter, 2EL Balsamicoessig und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 6–8Min. goldbraun braten. 2EL Mehl, 175ml Wasser und 50ml Milch einrühren und 3–5Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm halten.



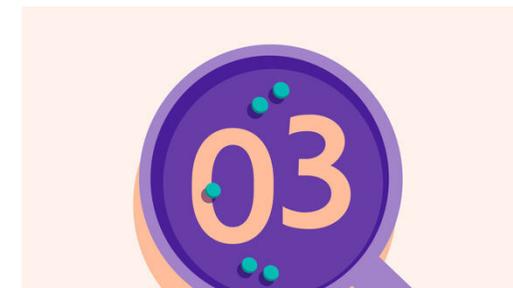
2. Teigtaschen füllen

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 dem Backblech liegen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit 1EL Butter, 1EL Milch, ½TL 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

1EL Butter in einer mittelgroßen 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

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!