

Aus der Hildegard Küche

Kastanien-Champignon-Pastete

Für eine Kastenform:

400 g geschälte Kastanien (Gefriergut)

2 mittlere Zwiebeln (gewürfelt)

1 EL Butter

1 Knoblauchzehe (durchgepresst)

400 g Champignons (gehackt)

1 TL Thymian

3 Eier

200 g gemahlene Mandeln

50 g Semmelbrösel

1/2 Becher Sauerrahm

einige Blätter Basilikum oder Salbei

2 EL Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer, Galgant, Koriander, Bertram

1 Zwiebel anrösten, zusammen mit den Kastanien ca. 10 Minuten kochen. 1 Zwiebel anrösten, geschnittene Champignons zugeben, getrockneten Thymian und Knoblauch dazu. Kastanien und Champignons in eine große Schüssel geben mit dem Stabmixer pürieren. – Abkühlen lassen - Eier, gemahlene Mandeln, Semmelmehl, Petersilie und Gewürze sowie Sauerrahm dazugeben, abschmecken. Kastenform mit Öl auspinseln, mit Backpapier belegen, etwas auspinseln. Masse in die Form füllen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°-200° 30 Minuten backen.

(Schmeckt auch kalt sehr gut.)