

## Königinpastete mit Kräuterseitling-Champignon-Ragout © 2025

### Zutaten: (für 6 Personen)

- 12 Königinpasteten
- 300 g Kräuterseitlinge
- 300 g Champignons
- 225 g Kohlrabi (geschält)
- 225 g Zwiebeln (geschält)
- 15 g Knoblauch (geschält)
- 150 g Lauchzwiebeln (geputzt)
- 15 g Thymian
- 75 g Butter
- 3 EL Pflanzenöl  
(Chili)
- 150 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer
- 400 g Schlagsahne
- 300 g Crème fraîche
- Muskatnuss
- 150 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 3 TL Senf
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)



### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Kohlrabi in 1 cm<sup>3</sup> große Würfel schneiden. Pilze putzen und klein schneiden. Lauchzwiebeln in 2 cm große Stücke schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.

In einer großen Pfanne die Zwiebeln in Butter und Öl anschwitzen, Knoblauch dazugeben und 2 Minuten rühren. Pilze hinzufügen, alles 3 Minuten durchschwenken. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Kohlrabi dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln, Sahne, Crème fraîche, Thymian und Muskatnuss einrühren. Einkochen, bis das Ragout eine sämige Konsistenz hat (gut 15 Minuten).

Etwa zwei Minuten vor Kochzeitende Erbsen, Senf und Zitronenabrieb unterrühren. Nochmal abschmecken.

Pasteten nach Anleitung im Ofen backen, dann mit dem Pilzragout füllen.

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen das Lehrerkollegium des PMHG