

HEIMATKÜCHE

## Omas leckere Fleisch-Pastete mit Champignons



### Rezept und Zubereitung

**Backofen vorheizen auf 225° Ober/Unterhitze**

- 400 g Hackfleisch gemischt
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 EL Butter
- ½ TL Salz
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Eigelb
- 1 EL Tomatenmark
- schwarzer Pfeffer
- 200 g Champignons
- grüne Oliven entsteint (optional)
- Einige Salatblätter
- 1 Birne
- Weintrauben

1. Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten
2. Champignons in etwas Öl anbraten
3. Hackfleisch, Salz, Sahne, die gedünsteten Zwiebelwürfel, Eigelb und Tomatenmark in den Mixer geben, pfeffern und zur gewünschten Konsistenz mixen
4. Die Masse in eine Schüssel füllen, die gebratenen Champignons unterheben
5. Optional auch die grünen Oliven unterheben
6. Die Masse in eine ofenfeste Form geben und mit Alufolie abdecken und 20 Min. im vorgeheizten Ofen garen.
7. Nach 20 Min. die Alufolie entfernen und noch für weitere 20 Min. Farbe annehmen lassen
8. Etwas abkühlen, aus der Form heben
9. Die Salatblätter auf einem Teller anrichten, mit Birnenspalten und halbierten Trauben dekorieren
10. Die Pastete anschneiden und ebenso auf dem Teller anrichten
11. Dazu passt Baguette oder Weißbrot

♥ Guten Appetit ♥