

# MARLEY SPOON



## Schnelle Puten-Pastete

mit Lauch und Champignons



30-40min



4 Personen

Ein einfaches Rezept, das trotzdem beeindruckt! Die Mischung aus würziger Pute, frischem Lauch und saftigen Champignons kommt mit Sauerrahm erst in die Pfanne, dann in die Auflaufform, Blätterteig drüber und ab ins Backrohr - fertig! Schnell, saftig, lecker.

## Was du von uns bekommst

- Sauerrahm <sup>7</sup>
- Putenbrust
- Lauch
- Champignons
- Gemüse Mischung  
Gartengemüse
- Blätterteig <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 690.0kcal, Fett 39.1g, Eiweiß 51.7g, Kohlenhydrate 30.1g



**1. Putenbrust würzen**

Die **Putenbrust** in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit 1EL Olivenöl und einer Packung der **Gewürzmischung** vermengen. Das Rohr auf auf 200°C Umluft oder 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.



**2. Lauch schneiden**

Den **Lauch** der Länge nach aufschneiden und waschen, dann in dünne Streifen schneiden.



**3. Putenwürfel braten**

Eine große Pfanne mit 2EL Olivenöl hoch erhitzen, die **Fleischwürfel** darin mit einer Prise Salz für ca. 2-3Min. scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Pfanne aufheben.



**4. Champignons schneiden**

Die **Pilze** ggf. mit einem feuchten Tuch oder einer Pilzbürste von Schmutz befreien und vierteln, größere **Pilze** ggfs. achteln.



**5. Gemüse braten**

Die Pfanne wieder hoch erhitzen und die **Pilze** für ca. 2-3Min. mit etwas 1-2EL Olivenöl anbraten. Nun den **Lauch** und das **Fleisch** dazu geben und miteinander vermengen. Dann den **Sauerrahm** hinzufügen und einen Suppenwürfel einbröseln. Alles ca. 3-4Min. leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer sowie restlicher **Gewürzmischung** abschmecken.



**6. Pastete backen**

Nun die **Mischung** in eine große Auflaufform geben und den **Blätterteig** darüber legen. Überstehender **Teig** ggf. wegschneiden. Wer hat, kann ein Ei verquirlen und dies über den **Teig** pinseln. Dann die **Pastete** für ca. 20-25Min. im Rohr goldbraun werden lassen.