



Pils-Wellington

mit Blätterteig



Zutaten für 4 Personen:

Pastete Den Buchweizen waschen und in der doppelten Menge Wasser kochen, bis er gar ist.

1 Blätterteig

2 EL Alsan-Margarine

500 g Steinchampignons

200 g gekochter Buchweizen

50 g Haferflocken

3 TL Senf

40 g Tomatenmark

40 ml Hafersahne

2 TL Kartoffelstärke

3 Zweige Thymian

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 TL geräucherte Paprika Pulver

2 TL Rauchsatz

Pfeffer

Die Pilze putzen, das Ende des Stiels abschneiden und Pilze würfeln. Knoblauch und Zwiebel hacken, 1 EL Margarine in einer tiefen Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Gewürze kurz darin rösten, dann die Pilze zugeben und 10 Min anbraten.

Tomatenmark zugeben und nach kurzem Anbraten die Hafersahne zugeben. Zuletzt Stärke einrühren, kurz andicken lassen, Herd ausstellen und die Füllung zum Abkühlen in eine Schüssel geben.

Haferflocken, Senf und gekochten Buchweizen mit den Pilzen vermengen und alles gut auskühlen lassen.

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und ausrollen. Die Füllung mittig auf den Teig geben und von allen Seiten gut zuklappen, dann mit der offenen Seite nach unten drehen und den Teig rautenförmig einschneiden. Mit etwas Hafersahne, oder der übrigen Butter einstreichen und nach Belieben mit Rosmarin und/ oder Schwarzkümmel bestreuen.

außerdem

Rosenkohl (Serviervorschlag)

frischer Rosmarin

Schwarzkümmel, ganz

Im heißen Ofen bei 210 °C Ober-/ Unterhitze 30 Min goldbraun backen. Nach dem Backen zum Servieren in breite Scheiben schneiden und beliebiges Gemüse der Saison dazu reichen. Hier passen Rotkohl oder Rosenkohl sehr gut.