

HUG Mini-Pasteten mit Steinpilz Frischkäse-Mousse



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für ca. 30 Mini-Pasteten:

- HUG Mini-Pasteten (Art. 35041)
- 5g Steinpilze getrocknet
- 10g Zwiebeln
- 10g Butter
- 250g Kräuter-Frischkäse
- 1100ml Sahne
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Rosmarin zum Garnieren

Zubereitung:

Steinpilze 1 Std. in kaltem Wasser einweichen.

Zwiebeln hacken und in Butter dünsten.

Steinpilze mit der Flüssigkeit zu den Zwiebeln gießen und einkochen lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit eingekocht ist.

Den Kräuter-Frischkäse nun beifügen, zergehen lassen und alles zusammen mit dem Stabmixer fein pürieren.

Masse etwas auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen und vorsichtig mit der Steinpilzmasse vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4-5 Std. kühl stellen.

