

# HUG Mini-Pasteten mit Steinpilz- Frischkäse-Mousse



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten::

- 30 Stück HUG Mini-Pasteten (Art. 35041)
- 5 g Steinpilze getrocknet
- 10 g Zwiebeln
- 10 g Butter
- 250 g Kräuter-Frischkäse
- 1100 ml 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.

Anschließend in die Mini-Pasteten füllen und mit Rosmarin garnieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH