



VEGETARISCHE KÖNIGSPASTETE

PORTIONEN: 4-6

ZUBEREITUNG: 30 MIN

ZUTATEN

400g Quorn oder
vegetarische
Hähnchenalternative
500g Pilze
4 Esslöffel Butter
3 Esslöffel Mehl
500ml Gemüsebrühe
200ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Eigelb
1/2 Zitrone
Petersilie
Blätterteig-Pasteten

ZUBEREITUNG

1. Quorn in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter anbraten.
2. Pilze waschen und klein schneiden.
3. Quorn aus der Pfanne nehmen und Pilze für ca. 5 Minuten in der Pfanne anbraten.
4. 3 Esslöffel Butter in einem Top erhitzen.
5. 3 Esslöffel Mehl hinzugeben und gut verrühren
6. Gemüsebrühe und Milch langsam hinzugeben und ständig weiterrühren, bis eine Soße entsteht.
7. In der Zwischenzeit die Pasteten im Backofen erhitzen.
8. Soße für ein paar Minuten köcheln lassen.
9. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
10. Eigelb in einer kleinen Schüssel mit 2 Esslöffel Soße verrühren und zu der Soße geben.
11. Zitronensaft und Petersilie hinzugeben.