KIKKOMAN

Champignon-Blätterteigpastete

Gesamtzeit **120 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **45 Min.** Kochzeit **60 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

1 EL	Öl
500 g	braune Champignons, gehackt
1	rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
3	Knoblauchzehen, gehackt
150 g	vorgekochte Maroni, gehackt
100 g	Spinat
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Salbei, gehackt
0.25 TL	Pfeffer
375 g	frischer Blätterteig, ausgewallt
	Milch zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Öl in eine grosse Pfanne geben und dann bei mittlerer Hitze die Pilze und Zwiebeln hinzugeben. Etwa 10 Minuten braten, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Knoblauch, Maroni, Spinat, Sojasauce, Salbei und Pfeffer hineinrühren. Unter häufigem Rühren weitere 4 Minuten garen.

Schritt 2

Die Gemüsemischung abkühlen lassen, dann auf Frischhaltefolie geben und zu einer dicken, festen Rolle formen und diese danach für 1 Stunde kalt stellen.

Schritt 3

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt 4

Die Füllung aus der Folie nehmen und auf den ausgewallten Blätterteig geben und die Teigränder mit Wasser bestreichen. Den Teig um die Füllung legen, überstehenden Teig abschneiden und die Enden zum Verschliessen zusammendrücken.

Schritt 5

Die gefüllte Teigrolle mit der „Naht“ nach unten auf das Backblech legen. Den Blätterteig mit einem scharfen Messer einritzen.

Schritt 6

Die Blätterteigpastete mit Milch bestreichen, in den Ofen geben und 30 Minuten backen, bis der Teig eine gold-braune Farbe hat.