

KASTANIEN-LINSEN-PASTETE

0,5 l Gemüsebrühe
100 g rote Linsen
200 g gekochte Kastanien
2 El. Olivenöl
350 g braune Champignons
8 kleine Knoblauchzehen
2 kleine Zwiebeln
1 Bund Petersilie
1-3 Zweige Rosmarin
Kräutermeersalz
Pfeffer

Linse und Kastanien in der Gemüsebrühe sehr weich kochen, Brühe abgessen.
Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und Kräuter hacken im Olivenöl 5 Minuten dünsten.

Linse, Kastanien und Pilzgemisch im Mixer oder durchs Passe-Vite drehen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Pastetenform mit Olivenöl ausstreichen und bemehlen. Masse in die Form einfüllen und glatt streichen.

Pastete bei 180 Grad in der Mitte des Ofens eine Stunde backen. Erkalten lassen.

