

Gerstenpilzpastete

Zutaten für 4 Personen:

100 Rollgersten
50 gr Zwiebeln
200 gr. Champignons
ca. 50 gr. Bratbutter
50 gr. Petereli
3 Eier und Gewürze

Zubereitung:

Rollgerste im Wasser kochen, Zwiebel und Petereli hacken, die Champignons in Würfel schneiden. Im Bratbutter die Zwiebeln andämpfen und dann die Champignons begeben.

3 Eier aufschlagen, würzen und alles gut mischen.

Das Ganze in eine Backform geben und ca. 45 Min. im Ofen bei 180° backen.



En Guete

