

Rezept

# Pastetchen mit Ragout

Ein Rezept von Pastetchen mit Ragout, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Putenbrust	<b>1</b> Zwiebel
<b>100 g</b> Champignons	<b>2 EL</b> Öl
<b>1 EL</b> Mehl	1/8 l Weißwein
1/8 l Fleischbrühe	<b>4</b> Blätterteigpastetchen (Fertigprodukt)
<b>4 EL</b> Crème fraîche	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PASTETCHEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Putenfleisch klein würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Champignons putzen, in Scheiben schneiden.

---

2. Fleisch mit Zwiebel im Öl abraten, Champignons dazugeben, das Mehl darüber stäuben und alles kurz anbraten. Wein und Brühe angießen, 10 Min. köcheln lassen. Pastetchen im Ofen aufbacken. Crème fraîche unter das Ragout rühren. Salzen und pfeffern. Das Ragout in die Pastetchen füllen.