

# Champignon-Pastete auf grünem Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Pastete:**

2 Platten Blätterteig	200g Champignons	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotten	30g Emmentaler	250ml Schlagsahne
1 Eigelb	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Butter
Salz	Pfeffer	

**Für den Salat:**

1 Kästchen Kresse	100g Friseesalat
-------------------	------------------

**Für das Dressing:**

2 TL Dijon Senf	1 EL Balsamico-Essig	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Einen Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Champignons mit der Pilzbürste putzen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Käse reiben.

Champignons in einer Pfanne mit etwas Butter anbräunen. Schalotten, Knoblauch, Käse, Petersilie und Schlagsahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tartelette-Förmchen mit dem Blätterteig auslegen und das Champignon-Gemisch einfüllen. Teig oben drüberklappen und mit einem Pinsel mit Eigelb bestreichen. Tartelettes für 15 Minuten in den Ofen geben.

Den Salat waschen, trocknen und zerkleinern. Auf Tellern platzieren und in der Mitte ein Loch für die Tarte lassen. Aus Essig, Öl und Senf ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat geben. Pastete in die Mitte platzieren. Servieren.

Lukas Küster am 18. Oktober 2016