

Zutaten:

250g Hähnchenbrustfilet
50g Speck
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
2 Scheiben Toastbrot
75g Creme fraiché
2 Eier
Salz, Pfeffer
1 fein geraspelte Möhre

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet grob würfeln. Würfel mit Speck, Zwiebel und Weißbrot unter Zugabe von Creme fraiché und Eiern fein pürieren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Möhrenraspel unterheben. Pastetenmasse in eine gefettete Glaskastenform geben, glatt streichen und offen bei 80°C in ca. 60 Minuten garen. Die Pastete kann warm oder kalt verzehrt werden. Mit Salatblatt und Toast servieren.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf