



Linsen-Nuss-Pastete

Erinnert ein wenig an Leberpastete, ist aber ganz vegetarisch (und auch vegan möglich).

Zutaten:

1 Zwiebel
50 g Butter (für die vegane Variante Öl)
200 g Schwammerl
1 Dose Linsen (240 g Abtropfgewicht)
50 g Walnüsse
1 TL Salz
1 TL Majoran
½ TL Thymian
Eine Messerspitze Piment (frisch gemahlen)
Etwas frisch gemahlenen Pfeffer
1 TL Essig

Dirndlmarmelade (alternativ: Preiselbeerkompott)

Zubereitung:

Zwiebel in Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in Butter anschwitzen, bis sie weich und leicht bräunlich sind. Schwammerl blättrig schneiden und mitbraten. Überkühlen lassen.

Linsen in ein Sieb gießen, abspülen und abtropfen lassen.

Alle Zutaten in einer Rührschüssel vermischen. Mit dem Stabmixer pürieren, dafür eventuell etwas Flüssigkeit zugießen. Alternativ die Masse zwei Mal durch den Fleischwolf drehen.

Tipp:

Diese herzhaft Pastete schmeckt besonders gut auf Vollkornbrot, verfeinert mit einem Klecks Dirndlmarmelade (alternativ: Preiselbeerkompott).