

65 Jahre Qualität
1934
bis
1999
traditionell zubereitet
aus feinsten
Häken - Fleisch

Metzgerei

A. Scherner



Rezept
Nr.: 6

empfiehlt:

Schlemmer-Fleischtaschen

mit Champignon-Sauce



Man benötigt für 4 Personen:

8 Stück fertige Schlemmerfleischtaschen (Stück à 80 - 100 g), 200 g Champignons aus der Dose (abgetropft), 200 - 250 g weiße Sauce oder Kräutersauce (aus der Packung), 50 ml Sahne oder Crème fraîche, 1 gestrichener TL Gemüse- oder Fleischbrühpulver, 80 g geriebener Käse

Die Zubereitung

Die Champignons in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Die weiße Sauce bzw. Kräutersauce nach Packungsvorschrift zubereiten. Die Sahne und das Brühpulver einrühren, die Champignons zugeben und nochmals aufkochen lassen. Währenddessen die Schlemmerfleischtaschen in eine passende Auflaufform legen und die fertige Champignonsauce darüber geben. Den geriebenen Käse aufstreuen und das Ganze ca. 20 Minuten im Backofen bei 150° - 160° C überbacken.

Beilagenempfehlung: Kartoffelsalat oder gemischter Salat.

Guten Appetit!