

Recept geschikt voor: 25 porties | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 15 min

Bertyn producten: Teriyaki Protein Tops

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Frische vegane Pastete Rezept aus Seitan mit Schnittlauch und Raucharoma

Ingrediënten

- Teriyaki Protein Tops
- 1 kleine Dose Kidneybohnen
- 1/2 große Zwiebel
- 1 EL Raucharoma (Liquid Smoke)
- 1 EL Kartoffelpüreepulver
- 1 Bund frischer Schnittlauch
- 1 EL Walnussöl (Amanprana Perigord Extra Virgin)
- 1 TL Kräuter (Amanprana ORAC Botanico-Mix)
- eine Prise schwarzer Pfeffer
- eine Prise Fleur de Sel (Amanprana)
- 1 TL Paprikapulver

Bereiding

1. Kidneybohnen abgießen und kurz abspülen.
2. Bohnen anschließend mit dem Seitan in einen Mixer geben.
3. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und mit einem Esslöffel Walnussöl in einem Topf mit Antihaftbeschichtung sanft dünsten.
4. Achten Sie darauf, dass die Zwiebel nicht braun wird. Anschließend die Zwiebeln zu den anderen Zutaten in den Mixer geben.
5. Die Mischung mit den Kidneybohnen, dem Seitan und der Zwiebel vorsichtig und langsam pürieren, bis ein relativ dichter, aber noch flüssiger Brei entsteht.
6. Wenn die Konsistenz zu fest wird, ein bisschen Öl hinzugeben und zwischendurch den Brei im ausgeschalteten Mixer mit einem Spatel vermischen, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht.
7. Anschließend den Mixer auf hohe Stufe stellen und 1 TL der Kräuter, ein wenig schwarzen Pfeffer, eine Prise Salz, 1 TL Paprikapulver sowie das Raucharoma dazugeben.
8. Alles mixen, dann den Mixer ausschalten und probieren.
9. Falls gewünscht noch mehr Gewürze dazugeben.
10. Die Mischung in eine Schüssel geben, den Schnittlauch mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Stücke schneiden und dazugeben.
11. Das Kartoffelpüreepulver mit einem Schneebesen unter die Mischung rühren, bis eine streichwurstähnliche Konsistenz entsteht.
12. Die Streichwurst mit Schnittlauch über Nacht ruhen lassen und dann zum Beispiel mit Gurkenscheiben oder Pfeffer auf Brot essen.