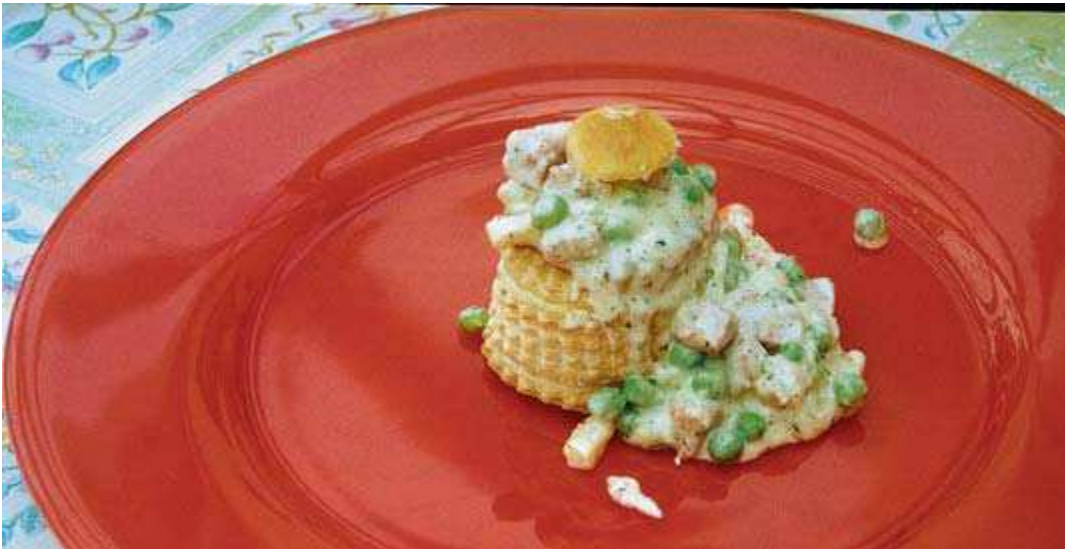


## Königinpasteten



### Zutaten:

5 Königinpasteten  
5 Stück Fehngriller  
1 Pack. TK Leipziger Allerlei  
1 Becher Sahne  
1 EL Mehl  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

- die Fehngriller in Scheiben schneiden und in etwas Fett in der Pfanne ca. 5 Minuten von allen Seiten braten
- die Packung Leipziger Allerlei in die Pfanne geben
- Sahne mit Mehl verrühren und in die Pfanne geben
- alles ca. 5 min. köcheln lassen
- Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in die Königinpasteten füllen