

Teigtaschen

Zutaten für 4 Personen:

2 ausgew.	Blätterteig
200 gr	Champignon braun oder weiss
1 EL	Senf
1	Eigelb
2 Stk.	Knoblauchzehen
50 gr	Kräuterfrischkäse
1 EL	Milch
2 EL	Öl + Petersilie
1 Prise/0.5TL	Pfeffer + Salz
1 Stk.	Zwiebeln

Zubereitung

Zuerst Backrohr bei 200° Grad Umluft vorheizen, Knoblauch fein schneiden, Champignons putzen und raffeln. Zwiebeln würfeln und in einer Bratpfanne anbraten, dann Champignons hinzugeben. Ganz am Schluss mit Kräutern und Knoblauch anbraten. Die Masse abkühlen und danach Frischkäse einmengen und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blätterteig in ca. 70 Rechtecke schneiden, die Masse mittig platzieren und Taschen im Dreieck zusammen falten und mit Gabel zudrücken. Danach Ei und Milch verquirlen und die Taschen damit bestreichen. Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.



En Guete

