



Rahm-Champignons mit Blätterteighut

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250g Blätterteig
- 1 Ei
- 500g Champignons
- 100g Rohschinken
- 1dl Weisswein
- 1 Zwiebel
- 2dl Rahm
- Schnittlauch, Safran
- Pfeffer, Salz, Butter

ZUBEREITUNG

Champignons in dicke Scheiben schneiden und mit der gehackten Zwiebel in Butter 10 Minuten dünsten. Würzen, mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Den Rahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Safran würzen. Auf kleinem Feuer eine sämige Sauce kochen. Den in feine Streifen geschnittenen Rohschinken dazugeben und nur noch erhitzen. Teigrendellen von 5–6 cm Durchmesser ausstechen, auf das Backblech legen und mit Ei bepinseln. Im vorgeheizten Ofen 5–7 Minuten backen. Die goldbraunen Blätterteigkissen mit einem scharfen Messer quer durchschneiden, so dass Boden und Deckel entsteht. Die Champignon-Füllung auf die Teigbödeli verteilen, mit Schnittlauch überstreuen und den Teigdeckel daraufsetzen. Servieren: Mit Gemüse-Garnitur. Diese Rahm-Champignons können auch in Pastetli gefüllt werden.