

Champignon Taschen mit Blätterteig

Zutaten für 4 Personen:

300 g Champignons
1 EL Zitronensaft
ca. 150g Kräuter Crème Fraîche
1 EL Dijon Senf
1 EL Peterli

Zubereitung

Champignons fein hacken oder an Rösti Raffel klein machen und in heisser Butter oder Bratbutter 3-4 Minuten dünsten, Zitronensaft begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung abkühlen und dann mit der Champignon Tasche mit Blätterteig und Dijon Senf mischen. Crème Fraîche nur so viel zugeben, dass die Masse kompakt bleibt. Zwischenzeitlich den Blätterteig in Quadrate schneiden und dann in die Mitte jeweils von der Pilzmischung geben. Zusammenfallen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Nach Belieben Quadrate diagonal falten (Dreiecke). Rondellen ausstechen und falten.

Backen bei 200 Grad ca. 20 Minuten



En Guete

