

Champignons Kröpfli, oder Gipfeli

Füllung mit Schinken

Zutaten für ca. 30 Stück

Blätterteig zwei Rondellen oder 1 rechteckig ausgewallt

300 gr Champignons weiss oder braun

100 gr Rohschinken

100 gr Käse gerieben z. B. Mozzarella

50 gr. Getr. Tomaten

1 Bund Peterli

1 El Weisswein

1 Ei

Champignons fein scheibeln oder hacken in Butter andämpfen und dann erkalten lassen. Inzwischen Rohschinken und Tomaten in feine Streifen schneiden. Peterli fein hacken.

Dann alles mischen und auf dem Teig verteilen.

Formen wie gewünscht und Backen bei 200° ca. 20 Minuten.

Füllung mit Brät

Zutaten für ca. 30 Stück

Blätterteig zwei Rondellen oder 1 rechteckig ausgewallt

500 gr. Champignons weiss oder braun

200 gr. Kalbsbrät

1 Bund Peterli

Streuwürze, Salz, Pfeffer 1 El Cognac oder Weisswein

Zubereitung wie oben



En Guete



Kuhn Champignon AG, Alpsteinstrasse 56, 9100 Herisau Tel: 071 3537777; Fax: 071 3537776

Produktionsbetrieb: Fullerfeld, 5324 Full-Reuenthal Tel: 056 2675757; Fax: 056 2675756

www.kuhn-champignon.ch - info@kuhn-champignon.ch