

Champignon-Spiralen

Zutaten:

1 Paket rechteckig ausgewallter Blätterteig (2 Rollen)

(1 Rolle gleich 3 gefüllte Rollen)

600 gr Champignons

1 El Bratbutter

1 Zwiebel

Zitronensaft

1 Becher Frischkäse

1 Bund Peterli

1 Ei

Achtung Zutaten reichen für 3 Rollen

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken, Champignons, grob hacken (oder Röstiraffel). Alles zusammen andämpfen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Erkalten lassen und dann die Champignons mit dem Frischkäse und dem Peterli mischen.

Teig ausrollen und längs dritteln. Ränder mit Eiweiss bestreichen, Champignonsmischung auf die drei Teile verteilen. Teighälften von der längeren Seite her zusammenrollen. Kühl stellen. Vor dem Backen die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im vor geheizten Ofen bei 200° C ca. 20 Min backen.

Tipp: Die Rollen können sehr gut vorbereitet und tiefgekühlt werden. Vor dem Backen die Rollen nur kurz antauen lassen damit diese in Scheiben geschnitten werden können und dann backen.



En Guete

