

# Blätterteig-Pilz-Taschen

So einfach kann lecker sein: Das Rezept für Blätterteig-Pilz-Taschen ist bei Singles, Studenten und allen beliebt, die im Handumdrehen was Leckeres zaubern möchten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>
300 g	<a href="#">Champignons</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
250 ml	Crème fraîche
1 Prise	Thymian (getrockneten)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die Blätterteig-Pilz-Taschen den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen und pro Packung in drei Teile schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Pilze dazugeben und mitgaren lassen.
3. Crème fraîche unterrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Die Pilzfüllung auf die Mitte der Blätterteigstücke verteilen und die Stücke so zuklappen, dass die Füllung nicht herausfällt.
4. Die Blätterteigtaschen auf das Backblech legen und mit etwas Wasser bestreichen. Im Ofen

ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

## Tipp

Zu den Blätterteig-Pilz-Taschen schmeckt ein gemischter Salat.