

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	Blätterteig
300 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	<u>Butter</u>
250 ml	Créme frâiche
1 Prise	Thymian (getrockneten)
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>

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.