Eierschwammerl-Blätterteig-Schiffchen

Die Eierschwammerl-Blätterteig-Schiffchen mit knusprigem Teig und aromatischen Pilzen ist ein perfekter Snack. Das Fingerfood ist in weniger als 30 Minuten auf dem Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

350 g	Eierschwammerln
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	frische Petersilie
	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 Packung	Blätterteig (vom Kühlregal)
100 g	Créme frâiche
100 g	Käse (gerieben, Gouda, Emmentaler, etc.)
4 Zweige	Thymian

Zubereitung

1. Für die **Eierschwammerl-Blätterteig-Schiffchen** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken. Eierschwammerl putzen und größere Pilze halbieren. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Knoblauch zufügen. Die Eierschwammerl zugeben und bei mittlerer Hitze braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie würzen.

3. Den **Blätterteig** ausrollen und in vier Rechtecke schneiden. Die Ränder leicht einschlagen, sodass kleine „Schiffchen“ entstehen. Créme frâiche mit Salz und Pfeffer verrühren, auf den Teig streichen (Rand frei lassen). Käse darüberstreuen und die Pilzmischung gleichmäßig darüber verteilen. Die Eierschwammerl-Blätterteig-Schiffchen auf ein mit Backpapier belegtes

Backblech legen und 15–18 Minuten goldbraun backen. Mit frischem Thymian bestreuen und noch warm genießen.

Tipp

Kleine Speckwürfeln mit den Eierschwammerln mitbraten!