

# 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      | <a href="#">Eierschwammerln</a>                          |
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroße)                    |
| 1 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a>                            |
| 1 Handvoll | frische Petersilie                                       |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>                         |
| 2 EL       | Olivenöl extra vergine                                   |
| 1 Packung  | <a href="#">Blätterteig</a> (vom Kühlregal)              |
| 100 g      | Crème frâiche  |
| 100 g      | <a href="#">Käse</a> (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. Crème 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!