

# Pilz-Topfkuchen

So gar nicht süß aber dennoch total lecker ist der Pilz-Topf-Kuchen. Mit dem tollen Rezept zaubert man einen leckeren Mittagssnack aber auch ein ansprechendes Abendessen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

4 EL	Olivenöl
750 g	<a href="#">Pilze</a>
4 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
3 Stangen	Sellerie
1 Stk.	Zwiebel
0.5 TL	Thymian
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
80 g	Mehl
350 ml	Gemüsebrühe
1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>
1 Kopf	Salat
50 g	Mandeln
1 Schuss	Öl
2 EL	Rotweinessig

## Zubereitung

1. Für den Pilz-Topf-Kuchen zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Danach die Pilze abziehen, vierteln, die Karotten ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. Staudensellerie putzen, in dünne Scheiben schneiden, genauso wie die Zwiebel abziehen und in kleine Würfelchen schneiden.

2. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen, Pilze, Karotten, Zwiebel und Sellerie zugeben und kurz anbraten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen so lange garen, bis das Gemüse weich gekocht ist. Nach ungefähr 15 Minuten mit Mehl bestäuben, einrühren und vorsichtig mit Gemüsebrühe auffüllen. Dabei kräftig rühren, damit sich keine Klumpen bilden.
3. Eine Auflaufform ausfetten und den Boden mit der Pilzmischung bedecken. Obenauf den Blätterteig legen und in diesen ein paar kleine Löcher schneiden, damit dieser atmen kann. Im Backofen dann 25 – 30 Minuten ausbacken, dann herausnehmen und circa 15 Minuten ruhen lassen.
4. Während dieser Zeit in einer Schüssel den Salat, die gehackten Mandeln mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermischen und zu dem Pilz-Topf-Kuchen reichen.

## **Tipp**

Besonders toll sieht der Pilz-Topf-Kuchen aus, wenn man ihn in kleine Glasschälchen portionsweise backt. Ist dann auch ein optisches Highlight. Superlecker auch, wenn man statt der Mandeln Walnüsse nimmt. Einfach mal ausprobieren.