Waldpilze mit Zitronenthymian und Grana Padano, dazu Prosciutto di San Daniele Hörnchen

Wenn ihr eine leckere Vorspeise sucht, dann sind Waldpilze mit Zitronenthymian und Grana Padano, dazu Prosciutto die San Daniele Hörnchen genau das richtige.

Verfasser:
Prosciutto_di_San_Daniele_und_Grana_Padano

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

50 g	Grana Padano (gerieben)
450 g	gemischte Waldpilze
3 Zweige	Zitronenthymian
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe

Prosciutto di San Daniele Hörnchen

125 g	San Daniele Schinken (gewürfelt)
125 g	Mehl
60 g	Butter
125 g	Magerquark
0.5 TL	Salz
1 EL	Kümmel
1 Stk.	Eigelb

Zubereitung

1. Für die **Waldpilze mit Zitronenthymian und Grana Padano, dazu Prosciutto die San Daniele Hörnchen** zuerst Mehl, Quark, Salz und Butter verkneten und den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

2. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

3. Den Kümmel hacken oder mörsern und mit dem gewürfelten Schinken mischen.
4. Den Teig ausrollen und zu länglichen Dreiecken schneiden.
5. Mit den Schinkenwürfeln belegen und zu Hörnchen aufrollen.
6. Mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 200 °C ca. 15 min backen.
7. Während die Hörnchen im Ofen backen, den Thymian zupfen, die Pilze in Scheiben schneiden und die Schalotten und Knoblauch fein würfeln.
8. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten, die Pilze zugeben und kurz braten.
9. In eine Schüssel geben und mit dem Käse und den Thymianblättchen mischen.
10. Das Backpapier ausbreiten und in die Mitte eine Portion Pilze geben. Die Ecken des Papiers nach oben zusammen binden.
11. Päckchen bei nur 190 °C Umluft 15 min backen.

Tipp