



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g Topfen
270 g Butter
250 g Mehl (glatt)
300 g Shiitakepilze
1 Stk. Schalotte
100 g geriebener Käse
250 ml Creme fraiche
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Petersilie
300 g Speck
1 Stk. Ei, zum Bestreichen

Mein persönlicher Tipp

Pilze sind der ideale Fleischersatz, da sie einen hohen Proteingehalt haben. Fett und Kohlenhydrate sind kaum vorhanden, dafür ist der Gehalt an Folsäure, Vitamin B und C hoch. Zuchtpilze werden nicht gewaschen, lediglich sauber geputzt!:

Sabine Jäger

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Sabine Jäger: *Privatrezept*

Blätterteigtaschen mit Pilzfarce

Zubereitung

Blätterteig aus Topfen 250 g Topfen, 250 g Butter und 250 g Mehl miteinander verkneten und am besten über Nacht ruhen lassen, mind. aber 2 Stunden.

Füllung = Pilzfarce Schalotte in ca. 20 g Butter anglasen lassen. Shiitake dazugeben und leicht anbraten, mit Creme fraiche ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen, mit Käse bestreuen und leicht köcheln lassen. Den Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in Rechtecke aufteilen und diese mit der Pilzfarce füllen, die Ränder festdrücken und mit Ei bestreichen. Bei 150 Grad ca. 15-20 min goldgelb backen.