



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

Blätterteigtaschen mit Pilzfarce



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verfügung

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.

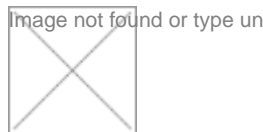


Bild 1

Quellen:



Sabine Jäger: *Privatrezept*