

Pilz - Küchlein

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck, Pikant

Zutaten für: 6 Portionen

300	Gramm	Blaetterteig
800	Gramm	Pilze; frisch
1	mittl.	Zwiebel; fein gehackt
2		Knoblauchzehen; fein gehackt
20	Gramm	Butter
125	Gramm	Frischkaese; halbfett
1	Bund	Petersilie; fein gehackt
1	Bund	Schnittlauch; in Roellchen
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Aus dem Teig Rondellen auswallen und damit kleine 8 cm - Foermchen Auslegen (Teig duenn auswallen !). Im auf 200 GradC vorgeheizten Ofen Waehrend 10 bis 12 Minuten blind backen. Pilze ruesten, in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch in der Butter anduensten. Die Pilze beifuegen Und 5 Minuten mitduensten. Zuletz den Kaese und die Kraeuter Zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die heisse Pilzfuellung in die gebackenen Toertchen verteilen und Sofort servieren