

Blätterteig - Knoblauch

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Blätterteig
500	Gramm	Champignons
1		Zitrone
400	ml	Saure Sahne
250	Gramm	Geriebener Emmentaler
200	Gramm	Schinken
		Nebenzutaten
4		Knoblauchzehen
2		Zwiebel
		Salz
		Pfeffer
2	Teel.	Speisestärke
2	Teel.	Butter

Anleitung:

Form mit Blätterteig auslegen - Teigboden einstechen - Zwiebel in feine Würfel schneiden - Knoblauch zerdrücken - Champignons in Scheiben schneiden - Schinken in Würfel schneiden - Zwiebel in Butter dünsten - Knoblauch, Champignons, Salz, Pfeffer zugeben dünsten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden - Masse mit Zitronensaft, Sahne, Stärke, Käse und Schinken vermischen - Masse auf Teigboden streichen.

Bei 250 Grad auf unterster Stufe 25 Min. backen

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann