

Pilz Taschen



Zubereitung (2 Personen)

1 Packung	Blätterteig
300 g	gemischte Pilze
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
250 ml	Crème fraîche
1 Prise	Thymian (getrockneten)

- den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen
- ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig ausrollen und pro Packung in 2 Teile schneiden
- Zwiebel schälen und fein hacken
- Pilze putzen und in Scheiben schneiden
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Pilze dazugeben und mitgaren lassen
- Crème fraîche unterrühren und 2 Minuten köcheln lassen
- Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken
- Die Pilzfüllung auf die Mitte der Blätterteigstücke verteilen und die Stücke so zuklappen, dass die Füllung nicht herausfällt.
- Die Blätterteigtaschen auf das Backblech legen und mit etwas Wasser bestreichen
- Im Ofen ca. 20 Minuten backen
- Herausnehmen und sofort servieren.