



## Feine Pilztaschen mit Käse

dazu Karotten und Petersiliendip



30-40min



2 Personen

Diese strudelartigen Teigtaschen waren in unserer Testküche ein richtiger Hit! Kein Wunder, denn unter dem knusprigen Blätterteig versteckt sich eine cremige Füllung aus Pilzen und Käse. Dazu gibt es einen frischen Salat mit Petersilie und feine, in Butter gegarte Karotten. Wer könnte da schon widerstehen?

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Champignons
- 1 Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 Becher Schmand <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gewürz-Blüten-Mischung
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Stückchen Harkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1118kcal, Fett 75.6g, Kohlenhydrate 75.0g, Eiweiß 28.0g



**1. Gemüse schneiden**



**2. Füllung zubereiten**

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze aufheizen). Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und sechsteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken.

Die **Pilze** und die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Mit **1/2 Becher Schmand** ablöschen und mit **1TL Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer würzen. Ca. 1Min. einköcheln lassen, dann die **1/2 der Petersilie** unterrühren. Die **Pilzfüllung** vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.



**4. Teig füllen**



**5. Karotten garen**

Den **Blätterteig** mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen und längs halbieren. Jeweils die **1/2 der Füllung** mittig auf **eine Hälfte eines Teigteils** geben, die **andere Hälfte** darüberlegen. Die Enden umklappen und mit einer Gabel festdrücken. Die **Pilztaschen** im Ofen 15-20Min. goldbraun backen. Ca. 5Min. vor Backende den **Käse** darüberstreuen.

Währenddessen **1EL Butter** in einem mittelgroßen Topf schmelzen und die **Karotten** mit 1TL Zucker dazugeben. Ca. 2Min. karamellisieren lassen, dann mit 200ml Wasser ablöschen und die **1/2 des Brühgewürzes** darin auflösen. Die **Karotten** mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 6-8Min. bissfest garen.



**3. Karotten schneiden**



**6. Dip anrühren**

Die **restliche Petersilie** mit den **Lauchzwiebeln** und dem **restlichen Schmand** verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, 1EL Wasser sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen. Die **Pilztaschen** mit den **Karotten**, dem **Salat** und dem **Petersiliendip** servieren.