



Feine Pilztaschen mit Käse

dazu Karotten und Petersiliendip



30-40min



3-4 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
- 2 Zwiebeln
- 20g frische Petersilie
- 2 Becher Schmand ⁷
- 1 Päckchen Gewürz-Blüten-Mischung
- 3 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- große 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 1014kcal, Fett 69.4g, Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 23.8g



1. Gemüse schneiden

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



4. Teig füllen

Die **Blätterteige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und längs halbieren. Jeweils **1/4 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.



2. Füllung zubereiten

Die **Pilze** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Mit **1 Becher Schmand** ablöschen und mit **1EL 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.



5. Karotten garen

Währenddessen **1-2EL 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

Die **Karotten** schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** putzen und in feine Ringe schneiden. Den **Käse** reiben.



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, 1-2EL 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.