



Piroggen mit Pilzen und Walnüssen

dazu Kräutertopfen und Rote-Bete-Salat



20-30min



3-4 Personen

Dank fertigem Quicheteig sind diese fantastischen Piroggen gar nicht kompliziert in der Zubereitung. Sie sind saftig gefüllt mit Champignons und Walnüssen und werden mit einem feinen Kräuterquark sowie einem knackig-frischen Salat aus geriebener Roter Bete und Apfel serviert.

- 1 Packung braune Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen Quicheteig ¹
- 2 Packungen Topfen/Quark ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frische Petersilie & Schnittlauch
- 1 Packung Rote Bete, vorgegart
- 2 Äpfel

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Backpapier
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1014kcal, Fett 56.1g,
Kohlenhydrate 92.6g, Eiweiß 30.1g



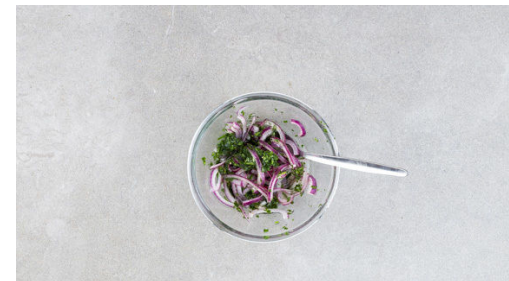
Die **Pilze** ggf. säubern und fein hacken. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **zwei Hälften** in feine Würfel, die **übrigen Hälften** in dünne Streifen schneiden. Die **1/2 der Walnüsse** fein hacken und mit den **Pilzen** und den **Zwiebelwürfeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.
Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und mit dem **Knoblauch** unter den **restlichen Topfen** rühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Zwiebelstreifen** mit 50ml heißem Wasser, 1EL Essig und je 1TL Zucker und Salz verrühren und ziehen lassen.



Beide **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und mit einem geeigneten Glas 6–8cm große Kreise ausstechen. In einem mittelgroßen Topf 500ml Wasser zum Kochen bringen. **Tipp:** Wer mag, kann auch zwei Töpfe verwenden und damit Zeit sparen, benötigt dann jedoch auch zwei Siebe.



Die **Petersilienblätter** abpflücken und fein hacken. Die **Zwiebelstreifen** abtropfen lassen und mit der **Petersilie** vermengen. Aus 2-3EL Olivenöl, 1-2EL Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



Die etwas abgekühlte **Füllung** mit **3-4EL Topfen** vermengen. Auf jedes **Teigstück** mittig **1-2TL Füllung** geben und die **Piroggen** seitlich verschließen. Ein Sieb mit Backpapier auslegen und die **1/2 der Piroggen** mit etwas Abstand zueinander darauf platzieren. Das Sieb in den Topf hängen und die **Piroggen** abgedeckt ca. 15Min. dämpfen. Mit den übrigen **Piroggen** wiederholen.



Die **Rote Bete** grob raspeln, dabei am besten Handschuhe und Schürze tragen. Die **Äpfel** ebenfalls grob reiben, das Kerngehäuse aussparen. Die **Rote-Bete-** und die **Apfelraspel** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Piroggen** mit dem **Salat** und dem **Kräutertopfen** anrichten, mit den **restlichen Walnüssen** und den **Petersilien-Zwiebeln** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\)](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**