Rezept

Champignon-Pies

Ein Rezept von Champignon-Pies, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
400 g	Champignons
	Salz
150 g	Crème fraîche
1	Packung Blätterteig (275 g, Kühlregal)
80 g	geräucherter Speck
1 EL	Butter
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
1	Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Förmchen von 10 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfeln, den Speck ebenfalls klein würfeln. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Speck in der Butter anbraten. Pilze zufügen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und bei mittlerer Hitze 3 Min. braten. Die Crème fraîche unterrühren und in 3 Min. etwas einkochen, dann alles abkühlen lassen.

2. Ofen auf 200° vorheizen. Den Schnittlauch waschen und klein schneiden. Den Blätterteig dünn ausrollen. Förmchen kalt ausspülen und mit dem Teig auskleiden. Pilze einfüllen und den Schnittlauch darauf streuen. Die Teigränder befeuchten. Aus dem restlichen Teig Deckel ausschneiden, auf die Törtchen legen und die Ränder festdrücken. Eigelb mit 2 TL Wasser verquirlen und die Pies damit bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 30 Min. goldbraun backen.