Rezept

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Waldpilzen

Ein Rezept von Gefüllte Blätterteigtaschen mit Waldpilzen, am 08.06.2025

Zutaten

4 große Scheiben	TK-Blätterteig
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
	Steinpilzsalz (siehe Rezept-Tipp)
	einige Spritzer Zitronensaft
400 g	Maronen, Pfifferlinge und Steinpilze
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
1-2 EL	Crème fraîche
	Pfeffer
1	Eigelb (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin bei starker Hitze goldbraun braten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Die Crème fraîche und die Petersilie unterrühren, mit Steinpilzsalz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Pilzpfanne beiseitestellen und kurz abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die aufgetauten Blätterteigscheiben halbieren, sodass Quadrate entstehen, und jeweils etwas Pilzmasse in die Mitte der Teigquadrate setzen. Den Teig über der Füllung zu Dreiecken zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken, damit die Füllung beim Backen nicht ausläuft.

4. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und kurz ruhen lassen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen.