

Rezept

Pilzsuppe mit Blätterteighaube

Ein Rezept von Pilzsuppe mit Blätterteighaube, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 3 g getrocknete Steinpilze | 1 kleine Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 200 g braune Champignons |
| 2-3 Zweige Thymian | 1/2 Bund Petersilie |
| 2 quadratische Scheiben TK- Blätterteig | 1 EL Butterschmalz (oder neutrales Öl) |
| 4 EL + 1 TL Sahne | Salz |
| Pfeffer | 1 Ei (Größe M) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze 10 Min. in 250 ml warmem Wasser einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons putzen, falls nötig trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auftauen lassen.
3. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Champignons darin 3 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Eingeweichte Pilze ausdrücken und fein hacken, das Einweichwasser vorsichtig zu den Pilzen gießen, ohne dass Sand in die Suppe gerät. Gehackte Steinpilze, 4 EL Sahne und Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Suppe in zwei ofenfeste Suppentassen füllen. Aus dem Blätterteig Kreise – etwas größer als die Tassen – zurechtschneiden. Das Ei trennen, den Tassenrand mit Eiweiß einpinseln, den Blätterteig darüberlegen und am Rand festdrücken. Das Eigelb mit dem übrigen TL Sahne verrühren und die Oberfläche damit bestreichen. Im heißen Ofen (Mitte) in etwa 20 Min. goldbraun backen.