

# Kochen mit Klaus

## Blätterteig-Pilztorte mit Schinken

**Zutaten: (Für 4-6 Personen)**

- 2 Pck. Blätterteig (Kühlfach), 1 Zwiebel, 3 Lauchzwiebel, Salz, Pfeffer
- 3-4 Knoblauchzehen, 500 g Champignons, 200 g gekochter Schinken
- Butter, 200 g Schmand, 3 Eier, 2 Pck. Fix für Rahm-Champignons,
- 2-3 EL TK-Petersilie, 200 g geriebener Emmentaler

**Zubereitung:**

1. Blätterteig ausrollen, aufeinanderlegen u. eine 26er Springform damit auskleiden. Dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Zwiebel, Knobli u. Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe, Pilze in Scheiben u. Schinken in Streifen schneiden.



2. Zwiebelweiß u. Knobi in Butter andünsten. Pilze zugeben u. solange dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Salzen u. pfeffern, etwas auskühlen lassen u. auf den Teig geben. Schinken u. Lauchringe darüber verteilen.



3. Beutelinhalte mit Schmand, Eiern, Salz, Pfeffer, Petersilie verrühren u. über die Pilze gießen. Mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 35-40 Min. goldbraun überbacken.



**Tipp des Chaoten: Super lecker! Das lohnt sich...!**

