

Kochen mit Klaus

Pfifferling-Blätterteigrolle (nach Mutti)

Zutaten: (Für ca. 8-10 Stücke)

- 400 g Pfifferlinge, 1 EL Mehl, 1 Zwiebel, 100 g Schinkenwürfel, Salz,
- Pfeffer, Butterschmalz, frische Petersilie, 1 Blätterteig (Kühlregal!),
- 1 Eigelb, etwas Dosenmilch

Zubereitung:

1. Mehl in Wasser einrühren, Pfifferlinge darin waschen, putzen u. abtropfen lassen. Zwiebeln fein würfeln. Petersilie fein hacken.



2. Schinkenwürfel in heißem Butterschmalz anbraten. Zwiebeln zufügen u. mitdünsten. Pfifferlinge zugeben u. mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Petersilie unterheben u. auskühlen lassen.



3. Blätterteig ausrollen. Erkalte Pfifferlinge der Länge nach mittig darauf verteilen. Auf einem Blech mit Hilfe der Folie einschlagen u. die Ränder andrücken. Eigelb mit der Dosenmilch verquirlen u. die Blätterteigrolle damit bepinseln. Rolle mehrmals mit einer Gabel einstechen u. im vorgeh. Ofen 220°C Ober/Unterhitze ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten:

Dazu einen grünen Salat servieren. Super lecker...!

