



BLÄTTERTEIGSCHNITTE MIT PILZEN UND SPARGEL



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g

300 g Pilze, blättrig geschnitten

1 Zwiebel(n), fein gehackt

Sonnenblumenöl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

3 Scheibe(n) Toastbrot, getoastet

2 EL Peterli, frisch

2 Ei(er)

1 Pkg. Blätterteig

300 g Spargeln, gekocht

Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Pilze und Zwiebel in Öl anrösten und mit Gewürzen abschmecken.
3. Im Sieb gut abtropfen und auskühlen lassen.
4. Toastbrotscheiben entrinden und kleinwürfelig schneiden.
5. QimiQ Saucenbasis, Brotwürfel, Peterli und Eier gut vermischen. Pilze beimengen und nochmals gut abschmecken.
6. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, leicht ausrollen und der Länge nach in zwei Streifen schneiden.
7. Einen Streifen mit Ei bestreichen und in der Mitte die Pilzmischung verteilen.
8. Darauf der Länge nach den Spargel legen.
9. Mit dem zweiten Teigstreifen gut verschliessen, mit Ei bestreichen und alle 2 cm in der Mitte einen Schnitt machen, damit der Dampf entweichen kann.
10. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.