



GEFÜLLTE PILZTASCHEN (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 24

540 g Pasta sfoglia, = 2 Packungen

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g QimiQ Classic,

200 g Funghi,

20 g Burro

300 g Patate, pelate,

1 Dente d'aglio,

Sale

Pepe

1 Prezzemolo,

1 Uovo (Uova),

PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 170° C (Heißluft) vorheizen.
2. Für die Füllung: Pilze in Butter dünsten, abseihen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geriebene Kartoffeln, Knoblauch, Gewürze und Petersilie dazugeben und gut vermischen. Gedünstete Pilze untermischen.
4. Blätterteig in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.
5. Je 1 Esslöffel Pilzfüllung in die Mitte der Quadrate setzen.
6. Teigränder mit Ei bestreichen und diagonal zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
7. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen.
8. Im vorgeheizten Convotherm ca. 7 Minuten backen.