



GEFÜLLTE PILZTASCHEN



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 8

540 g Pasta sfoglia, = 2 Packungen

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g QimiQ Classic,

200 g Funghi,

20 g Burro

300 g Patate, pelate e cotte, überkühlt

1 Dente d'aglio,

Sale i pepe

Noce moscata

1 Prezzemolo,

1 Uovo (Uova),

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 220° C (Umluft) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung: Pilze in Butter dünsten, abseihen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln reiben, Knoblauch, Gewürze und Petersilie dazugeben und gut vermischen. Gedünstete Pilze untermischen.
5. Blätterteig in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.
6. Je 1 Esslöffel Pilzfüllung in die Mitte der Quadrate setzen.
7. Teigländer mit Ei bestreichen und diagonal zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
8. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen.
9. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.