



Feine Pilztaschen mit Petersiliensauce und Karotten

 30-40min  2 Personen

Diese strudelartigen Blätterteigtaschen waren in unserer Testküche ein richtiger Hit. Kein Wunder, denn unter dem knusprigen Blätterteig versteckt sich eine cremige Füllung aus Pilzen und Käse. Dazu gibt es einen frischen Salat mit Petersilie und feine, in Butter gegarte Karotten. Wer könnte da schon widerstehen?

Was du von uns bekommst

- Blätterteig ¹
- Hartkäse ^{3,7}
- Butter
- frische Petersilie
- „Laune gut, alles gut“-Gewürzmischung
- Karotten
- Zwiebel
- weiße Champignons
- Gemüsebrühwürfel ⁹
- Lauchzwiebeln
- saure Sahne ⁷
- gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Messbecher
- Pfanne
- Kochtopf mit Deckel
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

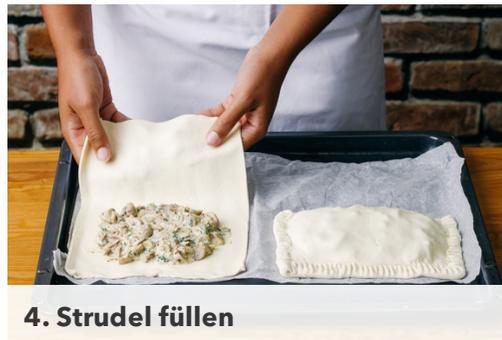
Nährwertangaben pro Portion

Energie 950.0kcal, Fett 67.4g, Eiweiß 22.5g, Kohlenhydrate 58.4g



1. Pilze schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze aufheizen). Die **Pilze** mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste putzen und sechsteln. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken.



4. Strudel füllen

Den **Blätterteig** mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen und längs halbieren. Jeweils die **1/2 der Füllung** mittig auf eine **Hälfte eines Teigteils** geben, die andere Hälfte darüberlegen. Die Enden umklappen und gut mit einer Gabel festdrücken. Die **Pilztaschen** im Ofen in ca. 15–20Min. goldbraun backen. Ca. 5Min. vor Backende den **Käse** darüberstreuen.



2. Füllung vorbereiten

Die **Zwiebeln** und die **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl ca. 2–3Min. scharf anbraten. Mit **1/2 Becher saure Sahne** ablöschen und mit **1TL Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer würzen. Gut umrühren und ca. 1Min. einköcheln lassen, dann die **1/2 der Petersilie** unterrühren. Die **Pilzfüllung** vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.



5. Karotten dünsten

Inzwischen in einem mittelgroßen Topf die **Butter** schmelzen. Die **Karotten** mit 1TL Zucker dazugeben und ca. 1–2Min. karamellisieren lassen. Mit 200ml Wasser ablöschen und **1/2 Brühwürfel** darin auflösen. Die **Karotten** mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt in ca. 6–8Min. bissfest dünsten.



3. Karotten schneiden

Die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotten** schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** putzen und in feine Ringe schneiden. Den **Käse** reiben.



6. Dip anrühren

Die **restliche Petersilie** mit den **Lauchzwiebeln** und der **restlichen sauren Sahne** vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1EL Öl, 1EL Essig, 1EL Wasser sowie Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und den **Salat** kurz vor dem Servieren damit vermengen. Die **Pilztaschen** mit dem **Salat**, den **Karotten** und dem **Petersiliendip** servieren.