Champignons-Chnebeli von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Petersilie, Pfeffer

800 g Blätterteig	gerollter Blätterteig, auswallen
200 g Zwiebel	
125 g Schinken	mit Zwiebeln fein schneiden/hacken anschliessend anbraten
375 g Champignons	fein schneiden und beigeben
10 g Mehl	darüberstreuen
1.25 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen und mit Peterli und Pfeffer würzen. Anschliessend auskühlen lassen und auf dem in Dreiecke geschnittenen Teig verteilen.
2.0 Stück Eier	das Ei trennen die Teigränder mit dem Eiweiss bestreichen die Teigdreickecke rollen und mit Eigelb bestreichen. Bei 210 Grad 20-25min backen