

Champignons-Chnebeli von Moritz Kobel

Mengen für 5 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: benötigt Backofen, Schwierig

Gewürze: Pfeffer, Petersilie

400 g Blätterteig	gerollter Blätterteig, auswallen
100 g Zwiebel	
62.5 g Schinken	mit Zwiebeln fein schneiden/hacken anschliessend anbraten
188 g Champignons	fein schneiden und begeben
5.0 g Mehl	darüberstreuen
6.25 cl Bouillon (flüssig)	ablöschen und mit Peterli und Pfeffer würzen. Anschliessend auskühlen lassen und auf dem in Dreiecke geschnittenen Teig verteilen.
1.0 Stück Eier	das Ei trennen die Teigländer mit dem Eiweiss bestreichen die Teigdreiecke rollen und mit Eigelb bestreichen.
	Bei 210 Grad 20-25min backen