



Blätterteigrezepte

Pilz-Empanadas



für 6 Personen



35 min Zubereitungszeit



Herbst

Benötigte Zutaten

1	LEISI QUICK Blätterteig, eckig 2x275g
300g	gemischte Pilze (Champignons, Steinpilze, Eierschwämmli, Austernpilze, Shiitake-Pilze)
1	gepresste Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 Bund	Schnittlauch, frisch, fein geschnitten
2 KL	Thymian, frisch
1/4 KL	Salz
1 Prise	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Eiweiss, verrührt
1	Eigelb, leicht verdünnt
1 EL	Sesamsamen oder Senfsamen



Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Pilze fein würfeln oder grob hacken (schneller). Mit dem Knoblauch im heissen Olivenöl ca. 2 Min. unter Rühren braten, mit dem Schnittlauch, dem Thymian, dem Salz und Pfeffer würzen, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
2. Aus dem Teig 20 Rondellen von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf die eine Hälfte jeder Teigrondele 1 Teelöffel Füllung geben. Die andere Hälfte mit dem Eiweiss bepinseln, über die Füllung schlagen und andrücken. Die Empanadas mit dem Backpapier auf ein Blech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Senf- oder Sesamsamen bestreuen.
3. In der Mitte des auf 200°C heissen Ofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm oder kalt servieren.