

Pilz-Schinken Tascherl

24.Oktober 2022

Zutaten

100g **BIO Wellnessschinken**

100g Champignons weiss

100g Champignons braun

2 EL Olivenöl

2 rote kleine Zwiebeln

100g Crème fraîche

180g geriebener Emmentaler

2 EL Sesam

2 Pkg. Blätterteig

1 Ei

3 EL Milch



Zubereitung

1. Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel in feine Stücke schneiden.
3. In einer beschichteten Pfanne Zwiebel anschwitzen, Schinken in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Champignons zugeben und kurz anbraten.
4. Blätterteig ausrollen und in Vierecke schneiden.
5. Der Länge nach einen Streifen mit Pilz-Schinken-Füllung aufziehen.
6. Mit Käse bestreuen und den Blätterteig darüber schlagen und die offenen Enden festdrücken.
7. Ei mit Milch in einem Becher vermengen.
8. Die Blätterteig-Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen.
9. Mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C goldgelb backen.