

# Rezeptempfehlung:

## Pilze in Blätterteig

### Zutaten

- 500 g gemischte Pilze, z.B. Kräuterseitling, Shiitake, Austernpilz
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Pflanzenöl
- 200g Blattspinat (gefroren)
- 200g geriebenen Käse (z.B. Gouda od. Emmentaler)
- Salz
- 1 Paket gefrorener Blätterteig (10 quadratische Scheiben)

**Portionen:** 10

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

### Zubereitung

Die geschälten Zwiebeln in Streifen und den Knoblauch in Scheiben schneiden und in einem Topf zusammen mit 2 EL Öl andünsten. Dann den Spinat hinzugeben und bei mittlerer Hitze garen.

Die Pilze recht klein schneiden.

In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze bei großer Hitze etwa 5 bis 7 Minuten anbraten. Dann den Spinat hinzugeben und den geriebenen Käse. Gut umrühren, so dass der Käse schmilzt..

Die Blätterteigscheiben bei Raumtemperatur auftauen.

Dann jeweils einen EL der Pilz-Spinat-Käse-Masse in die Mitte einer Blätterteigscheibe geben und diese diagonal umklappen, so dass eine dreieckige Tasche entsteht welche die Füllung enthält. Die aufeinanderliegenden Kanten mit einer Gabel leicht andrücken um die Tasche zu verschliessen.

Die Blätterteigtaschen auf ein Backblech legen und ca. 10 bis 12 Min. bei 180°C im Backofen backen. Sie können dann ofenwarm, oder auch später in kaltem Zustand gegessen werden.

Anstatt Blattspinat kann man auch Mangold verwenden.