

Blätterteig-Pilzgipfeli

Pilzgipfeli eignen sich besonders gut als Vorrat. Die fertigen rohen Gipfeli lose einfrieren und bei Bedarf direkt aus dem Tiefkühler in den vorgeheizten Backofen geben.

Ergibt etwa 20 Gipfeli:
80 g Pilze
1 EL Öl
1 gehackte Knoblauchzehe
1 EL gehackte Zwiebel
1 TL Pilzpulver
2 EL Weisswein
1 EL Petersilie, gehackt
30 g Mozzarella
Salz, Pfeffer, Paprika
ca. 250 g Blätterteig, rechteckig ausgewallt
1 Eigelb

Pilze, Zwiebel und Knoblauch im heissen Öl anbraten. Pilzpulver darunter mischen, mit dem Weisswein ablöschen und die ganze Masse einkochen. Auskühlen lassen, Mozzarella fein hacken und mit der Petersilie dazu geben. Gut mischen, mit Salz, Pfeffer und wenig Paprika abschmecken. Aus dem Blätterteig Dreiecke von ca. 10 cm Seitenlänge schneiden. Pilzmasse darauf geben und den Teig zu Gipfeli aufrollen. Eigelb mit wenig Wasser verdünnen und damit die Gipfeli bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen. Warm oder kalt servieren.

