



Pilzwähe mit Champignons

Champignons sind keineswegs langweilige Pilze, werden sie auch nur kurz angebraten, entwickeln sie einen feinen, nussigen Geschmack, der mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt besonders gut zur Geltung kommt. Sie dürfen aber nicht zu lange angebraten werden, denn sie schrumpfen dabei sehr schnell ein. Ein Guss aus Ei, Käse und Sauerrahm, gewürzt mit Knoblauch und Peperoncino sorgt ebenfalls dafür, dass diese Wähe alles andere als langweilig schmeckt.

Zutaten (Kuchenblech ø 20cm)

1	Blätterteig ca. 30x30cm
300g	Champignons
1	Zwiebel
1	Ei
50g	Sauerrahm
1	Peperoncino
1	Knoblauchzehe
30g	Sbrinz, gerieben
1El	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Champignons trocken abreiben um Erdresten zu entfernen. In grobe Stücke schneiden (ca. 2cm). Zwiebel halbieren und längs zur Schale in schmale Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Peperoncino von den Kernen befreien (die sind sehr scharf) und in feine Streifchen schneiden.

Zwiebel in heisser Bratbutter kurz anrösten, Champignons zugeben und unter stetigem Wenden ca. 3-4 Minuten mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Auskühlen auf

einen Teller geben.

Für den Guss Ei, Sauerrahm, Sbrinz, Peperoncino und Knoblauchzehe miteinander vermischen. Mit Salz abschmecken.

Ofen auf 200° vorheizen.

Kuchenblech ausbuttern und mit dem Blätterteig belegen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Pilze daraufgeben und verteilen. Guss darübergeben. Nach Belieben mit Blätterteigstreifen dekorieren.

Wähe im unteren Drittel des Backofens ca. 30 Minuten backen.





