

# Zwiebel-Champignon-

# Taschen

Bio Kochbox KW 40



# Zwiebel-Champignon-Taschen



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- 200 g Mehl
- 200 g Quark
- 160 g weiche Butter
- 1-2 Zwiebeln
- 125 g Champignons
- 125 g Crème fraîche
- ½ Feta, gewürfelt
- 1 Eigelb

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 TL Öl
- 1 ½ EL Milch
- ½ TL Sojasoße
- ½ TL Balsamico
- ½-1 TL Pasta Gewürz

## Zubereitung:

Mehl, Quark, Butter und Salz verkneten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, die Pilze putzen und vierteln (Große Pilze in Scheiben schneiden). Zwiebeln und Pilze in Öl braten. Etwas abkühlen lassen, dann mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Balsamico Bianco und Pasta Gewürz abschmecken. Den gewürfelten Feta zugeben. Backofen auf 220° C vorheizen.

Den Teig in 12-14 Portionen teilen und jeweils zu Kreisen von ca. 10 cm ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, die Ränder frei lassen. Zu Halbkreisen zusammenklappen, die Ränder zusammendrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verquirlen, die Taschen damit bestreichen. Den Ofen auf 200° Grad herunterstellen und die Taschen 20-30 Min. backen.