

Austernpilz-Krapfen



Für 3 Personen

150g Austernpilze
270g Blätterteig

Salz
Pfeffer
 Petersilie
2 TL Creme Fraiche
1 Ei

Darmesan

1

Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie rösten.
Abschließend Creme Fraiche unterrühren.

2

Den Blätterteig in Vierecke schneiden, mit den gerösteten Austernpilzen belegen,
zusammendrücken, mit Ei bestreichen und im Rohr kurz bei 220 Grad Celsius
überbacken.

3

Die Austernpilz-Krapfen mit frisch geriebenem Parmesan servieren.