

# Pfifferlingsküchle

Pilz-Gerichte » Pfifferling-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Mehl
- » 1 Ei(er)
- » 90g Schweineschmalz
- » Salz & Pfeffer
- » 300g Pfifferlinge
- » 3 Schalotte(n)
- » 2EL Olivenöl
- » 1EL Butter/Margarine
- » 2EL geh. Petersilie
- » 6EL Milch
- » 5 Eigelb
- » Muskat

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Mehl, Ei, Schmalz, 75ml lauwarmes Wasser und 1 Prise Salz verkneten. 30min kalt stellen.

2. Pilze putzen, abreiben. Schalotten abziehen, fein hacken. Mit Pilzen in Öl und Butter dünsten. Petersilie unterziehen, würzen. Abtropfen lassen.

3. Ofen auf 190°C vorheizen. Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen, Rand formen. Pilze auf dem Teig verteilen. Milch mit Eigelben verrühren, mit Salz und Muskat würzen. Über die Pilze geben. ca. 15min backen.

Nährwerte: 620kcal/E14g/F42g/KH46g pro Portion

angelegt am: 26.07.2003

Rezept-Nr: 524

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke