

Gipfeli mit Pilzfüllung

Zutaten:

1 Blätterteig, rund ausgewallt
 200 g braune Champignons, fein gehackt
 2 grössere Schalotten, fein gehackt
 1 kleinere Knoblauchzehe, fein gehackt
 40 g frisch geriebener Alp-Sbrinz
 nach Belieben Peterli, fein
 gehackt
 ¼ TL getrockneter Thymian (fakultativ)
 1 EL Mascarpone (fakultativ)
 Salz und Pfeffer aus der Mühle zum
 Abschmecken
 1 – 2 Eigelb zum Bestreichen
 ein paar wenige Tropfen Olivenöl



Zubereitung:

Die fein gehackten Schalotten und den Knoblauch auf kleinem Feuer anrösten, ohne dass sie Farbe annehmen. Die gehackten Pilze dazugeben und kurz mitdünsten, bis alle Pilz-Flüssigkeit verdunstet ist. Ganz auskühlen lassen.

Erst jetzt den Sbrinz, den gehackten Peterli und den Thymian begeben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, gibt einen Esslöffel Mascarpone dazu. Das macht die Füllung etwas cremiger. Achtung: Die Füllung darf auf keinen Fall flüssig werden.

Den Blätterteig jetzt aus dem Kühlschrank nehmen und wie eine Torte in 16 Stücke schneiden. Je etwa einen TL Pilzmasse auf je ein Dreieck geben und dann die Teig-Dreiecke zu Gipfeli aufrollen.

Die Gipfeli auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben. Das Eigelb mit ein paar Tropfen Olivenöl und ganz wenig Wasser versetzen. Dies macht die Gipfeli schön glänzend. Die Gipfeli mit dem Eigelb bestreichen und sofort für knapp 15 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.
