

Käse-Körbchen

Für 4 Portionen:

250-300 g kühler Blätterteig 2 EL Öl 500 g Champignons
2 Frühlingszwiebeln 1 Zweig Salbei 200 g Feta
Salz, Pfeffer

Den Blätterteig ausrollen, dann in 10 Zentimeter große Quadrate schneiden. Eine mit kaltem Wasser ausgespülte Muffinform oder zwölf Papierförmchen - doppelt übereinander gelegt, sind sie stabiler - mit dem Teig auslegen.

Gemüse putzen. Champignons je nach Größe vierteln oder achteln und in heißem Öl in einer Pfanne anrösten. Die in dünne Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln dazugeben und andünsten. Den zerbröckelten oder kleingewürfelten Feta und die gehackten Salbeiblätter unter die Pilze mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung in den Teigförmchen verteilen und überstehende Teigecken nach innen biegen. In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

test Mai 2008