



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Edelhuat - Pilzzucht Neubach Familie
Lanner

.....

Zutaten

.....

1 PKG Strudelteig (oder Blätterteig)

.....

400 G mehliges Kartoffeln

.....

250 G
Pilze (zB Austernseitlinge, Shiitake, Kräuterseitlinge)

.....

1 kleine Zwiebel

.....

120 ML Schlagobers

.....

120 ML Milch

.....

1 Ei

.....
frische Kräuter nach Wahl
.....

Salz
.....

Pfeffer
.....

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel würfeln und mit den Kartoffelscheiben in Butter anlaufen lassen.
3. Schlagobers und Milch zugießen, würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Pilze etwas klein schneiden und evtl. in Butter scharf anbraten.
5. In die überkühlte Kartoffelmasse die Pilze und das Ei einrühren.
6. Strudelteig mit Masse füllen, mit Ei bestreichen und bei 200° C (Heißluft) ca. 30 Minuten backen.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.