

Tici Kaspar

KNUSPRIGES STEINPILZTÖRTCHEN MIT SCHAFSKÄSE UND WILDKRÄUTERN

Zutaten für 10-12 Minitörtchen (Muffinformen mit 5 cm Durchmesser):

Steinpilztörtchen

- 500 g Steinpilze
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 5 EL Olivenöl
- 1 Pkg. Crème Fraiche
- 1 Ei
- 125 g Schafskäse
- einige Zweige Zitronenthymian
- 1 Pkg. Butterblätterteig
- etwas Butter zum Ausfetten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Wildkräuter

- 2 Handvoll gemischte Wildkräuter der Saison
- 2 EL Olivenöl, kaltgepresst
- Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Steinpilze mit einem feuchten Tuch putzen und in feine Scheiben schneiden.
- Den Zwiebel in Olivenöl goldgelb rösten, Steinpilze beimengen und für einige Minuten mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und gerebelten Zitronenthymian würzen.
- Die Pilze mit Crème Fraiche, Ei und der Hälfte vom Schafskäse in einer Schüssel vermengen.
- Den Backofen auf 180°Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kleine Tarteformen (Muffinformen) mit etwas Butter befetten und mit dem rund ausgestochenen Blätterteig auskleiden.
- Die Steinpilz-Masse in den ausgelegten Förmchen verteilen und mit dem übrigen Schafskäse bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°Celsius Ober/Unterhitze für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- Die Wildkräutern mit ein paar Tropfen bestem Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft marinieren und mit dem lauwarmen Steinpilz-Törtchen servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 15 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht