



Steinpilztarte

Zutaten Törtchen-Füllung:

500g Steinpilze
1 Zwiebel
500 ml Sahne
50g Kartoffelstärke
10g Butter

Zutaten Quicheteig:

250g Mehl
125g Butter
100ml Wasser
5g Salz

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig miteinander vermischen und im Ofen bei 180°C ca. 5 Minuten in Törtchenformen backen.
- Steinpilze in Scheiben und Zwiebel in Würfel schneiden.
- Pilze und Zwiebeln zusammen in einem Topf anschwitzen, bis alles leicht Farbe genommen hat.
- Danach mit Sahne aufgießen, zum Kochen bringen und mit Kartoffelstärke binden.
- Die fertige Masse in die vorgebackenen Törtchen geben.
- Zum Schluss etwas Käse auf die Törtchen geben und wieder bei 180°C für etwa 5 Minuten im Ofen backen.

Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★