

Pilzpäckli an Anis-Safran-Sauce

Zutaten

Vorspeise für 4 Personen

Päckli

	Olivenöl zum Braten
je 100 g	Champignons und Shitake, in Würfeli
50 g	Lauch, in feinen Streifen
1/2 TL	Salz
wenig	Pfeffer
1/2	Päckli Coop Betty Bossi Strudelteig (60 g)
1/2 EL	Olivenöl

Sauce

1/2 EL	Anissamen
1 dl	Gemüsebouillon
1/2 dl	Weisswein
1 dl	Saucenhalbrahm
ca. 8	Safranfäden
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Garnitur

	Olivenöl zum Braten
4	kleine Champignons, halbiert

Zubereitung

Päckli: Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Pilze und Lauch portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen, würzen, etwas abkühlen. Teig sorgfältig auseinanderfalten, 1 Teigblatt mit Öl bestreichen, mit dem zweiten Teigblatt bedecken, längs und quer halbieren. Füllung auf die Mitte der Teigstücke verteilen. Teigränder über der Füllung zusammenraffen, sodass kleine Beutel entstehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Sauce: Anis bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. rösten. Restliche Zutaten begeben, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, würzen.

Garnitur: Garnitur: Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Champignons ca. 2 Min. braten, zu Strudel und Sauce servieren.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: 40 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Energiewert/Person

ca. 721 kJ/172 kcal

Mein Einkauf

- je 100 g Champignons und Shitake
- 50 g Lauch
- 1/2 Päckli Coop Betty Bossi Strudelteig (60 g)
- 1/2 EL Anissamen
- 1/2 dl Weisswein
- 1 dl Saucenhalbrahm
- ca. 8 Safranfäden
- 4 kleine Champignons

Im Vorrat

- Olivenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Gemüsebouillon

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte