Cassoulet von frischen Waldpilzen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Für die ganze Familie in der Pilzsaison, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 500 g frische Waldpilze, Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen, Steinchampignons etc.
- 1 Päckchen T.K. Blätterteig (10 x 15 cm)
- 200 g Maronen, eingeschweißt aus dem Kühlregal, grob gehackt
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt (geht auch ohne)
- 3-4 Stangen Frühlingslauch in Würfeln
- 80 g Ziegenkäse, zerbröckelt
- 50 g magerer Speck in Würfeln
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 1 gezupfter, gehackter Thymianzweig
- 1 cl trockener Sherry
- 30 g Butter
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert für den Blätterteig
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die unterschiedlichen Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, auf gleiche Größe schneiden, Gemüse und Knoblauch klein würfeln, Maronen grob hacken.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den gewürfelten Speck zunächst in etwas Butter anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Die Zwiebeln, den Frühlingslauch und den Knoblauch dazu geben, glasig angehen lassen.

Schritt6

Die Pilze dazu geben und alles 2 - 3 min. "schwitzen" lassen, salzen pfeffern, mit Sherry ablöschen.

Schritt7

Die gehackten Maronen, Petersilie und .Thymian verrühren.

Schritt8

In eine gefettete feuerfeste Form geben und den zerbröckelten Ziegenkäse verteilen.

Schritt9

Den Rand der Auflaufform mit etwas Wasser verklappertem Eiweiß einstreichen.

Schritt10

Den etwas dünner ausgerollten Blätterteig „bündig“ darüber legen, andrücken. (ev. zwei Lagen mit etwas Eiweiß zusammen fügen)

Schritt11

Nunmehr alles mit Eigelb gleichmäßig einstreichen, danach mit einer Tischgabel 5 - 6 Mal einstechen.

Schritt12

Bei 220° C ca. 14 - 15 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** blätterteig, cassoulet, maronen, petersilie, Thymian, Waldpilze

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cassoulet-von-frischen-waldpilzen/